website : http://www.lg.com

MICROWAVE OVEN

OWNER'S MANUAL

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

LMV2015SB
LMV2015SW
LMV2015ST

P/NO.: MFL56516415
Printed in China

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS..... 2

SAFETY 3
Important Safety Instructions 3
Precautions to Avoid Possible Exposure to excessive Microwave Energy 4

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN 5
Location of Model Number 5
Oven Specifications 5
Electrical Requirements. 5
Grounding Instructions 5
Microwave Oven Features. 6
Control Panel Features 7

USING YOUR MICROWAVE OVEN 9
Learn About Your Microwave Oven 9
Clock 9
Vent Auto Time Set 9
Vent Fan 9
Light Hi/Low/Off 9
Child Lock 9
Kids Meal 10
EZ-ON 10
Warming 10
Custom Set 11
More/Less 11
Cooking at High Power Levels 11
Microwave Power Levels 11
Multi Stage Cooking 11
Cooking Guide for Lower Power Levels 12
Turntable On/Off 13
Sensor Operating Instructions 13
Sensor Cooking Guide 13
Sensor Popcorn 13
Sensor Cook 14
Sensor Reheat 14
Sensor Cook Table 15
Sensor Reheat Table 15
Timer.....16
Custom Cook 16
Soften 16
Melt 16
Soften Table 17
Melt Table 17
Defrost 18
Quick Defrost 18
Time Defrost 18
Defrost Tips 19
Metal Rack 19

COOKING 20
Getting the Best Cooking Results 20
Fish and Shellfish 20
Fish and Shellfish Cooking Table 20
Appetizers /Sauces /Soups 21
Meat 21
Meat Cooking Table 22
Chicken 23
Chicken Cooking Table 23
Pasta and Rice 24
Pasta Cooking Table 24
Rice Cooking Table 24

CARING FOR YOUR MICROWAVE OVEN 25
Care and Cleaning 25
Metal Rack 25
Cleaning the Grease Filters 25
Charcoal Filter Replacement 26
Cooktop/Night Light Replacement 26
Oven and Warming Lamp Light Replacement 26

COOKING UTENSILS 27
Microwave Utensil Guide 27

TROUBLESHOOTING 28
Before Calling for Service 28
Questions and Answers 29

LIMITED WARRANTY 30

SAFETY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions below will tell you how to use your oven and avoid harm to yourself or damage to your oven.

⚠WARNING - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy.

- **Read all the instructions before using your oven.**
- **Do not allow children to use this oven without close supervision.**
- Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** found on page 4.
- **Do not use** corrosive chemicals or vapors, such as sulfide and chloride, in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- **Do not use or store** this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- **Do not use** the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- **Clean the ventilating hood frequently.** Do not allow grease to accumulate on the hood or the filters.
- Use care when cleaning the vent hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
- **Do not tamper with the built-in safety switches on the oven door.** The oven has several built-in safety switches to make sure the power is off when the door is open.
- If food flames under the hood, turn the fan on.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches wide or less.
- **Do not use this oven for commercial purposes.** It is made for household use only.
- **When cleaning the door and the surfaces that touch the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents and a sponge or soft cloth.**
- **If your oven is dropped or damaged,** have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
- **To avoid a fire hazard:**
  - **Do not severely overcook food.** Severely overcooked foods can start a fire in the oven. Watch the oven carefully, especially if you have paper, plastic, or other combustibles in the oven.
  - **Do not store combustible items (bread, cookies, etc.) in the oven**, because if lightning strikes the power lines it may cause the oven to turn on.
  - **Do not use wire twist-ties in the oven.** Be sure to inspect purchased items for wire twist-ties and remove them before placing the item in the oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- **If a fire should start:**
  - **Keep the oven door closed.**
  - **Turn the oven off.**
  - **Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.**
- **To avoid electric shock:**
  - **This appliance must be grounded.** Connect it only to a properly grounded outlet. See the electrical **GROUNDING INSTRUCTIONS** on page 5.
  - **Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug**, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
  - **Do not immerse the electrical cord or plug in water.**
  - **Keep the cord away from heated surfaces.**
- **Take care when The Door is opened.** There is a possibility of being injured.

SAFETY

- **To avoid improperly cooking some foods.**
  - **Do not heat any types of baby bottles or baby food.** Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
  - **Do not heat small-necked containers,** such as syrup bottles.
  - **Do not deep-fat fry in your microwave oven.**
  - **Do not attempt home canning in your microwave oven.**
  - **Do not heat the following items in the microwave oven:** whole eggs in the shell, water with oil or fat, sealed containers, or closed glass jars. These items may explode.

- Do not cover or block any openings in the oven.

- Use your oven only for the operations described in this manual.

- Do not run the microwave empty,without food in it.

- Do not let cord hang over edge of table or counter.

- **Preserve the oven floor:**
  - **Do not heat the oven floor excessively.**
  - **Do not** allow the gray film on special microwave-cooking packages to touch the oven floor. Put the package on a microwavable dish.
  - **Do not** cook anything directly on the oven floor or turntable. Use a microwavable dish.
  - Keep a browning dish at least 3/16 inch above floor. Carefully read and follow the instructions for the browning dish. If you use a browning dish incorrectly, you could damage the oven floor.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

- Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
  THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
  To reduce the risk of injury to persons;
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY...

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent),
(2) Hinges and latches (broken or loosened),
(3) Door seals and sealing surfaces.

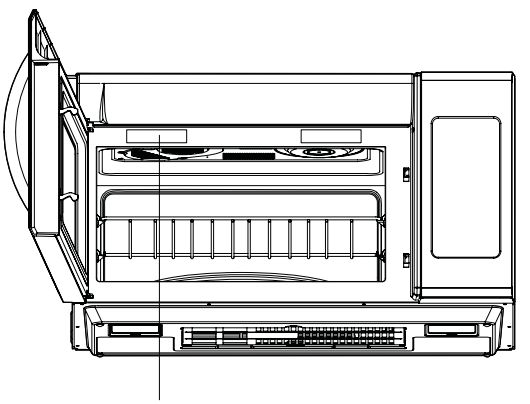
(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

Please read this owner's manual. It will tell you how to use all the fine features of this microwave oven.

LOCATION OF MODEL NUMBER

To request service information or replacement parts, the service center will require the complete model number of your microwave oven. The number is on the oven front as shown in the illustration below.



OVEN SPECIFICATIONS

Output Power	1,000W (IEC60705)
Outer Dimensions	$29\frac{7}{8}$" x $16\frac{3}{4}$" x $17\frac{5}{8}$"
Cavity Volume	2.0 Cu.ft
Net Weight	64.5 lbs.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

The oven is designed to operate on a Standard 120V/60Hz household outlet. Be sure the circuit is at least 15A or 20A and the microwave oven is the **only appliance on the circuit.** It is not designed for 50Hz or any circuit other than a 120V/60Hz circuit.

GROUNDING INSTRUCTIONS

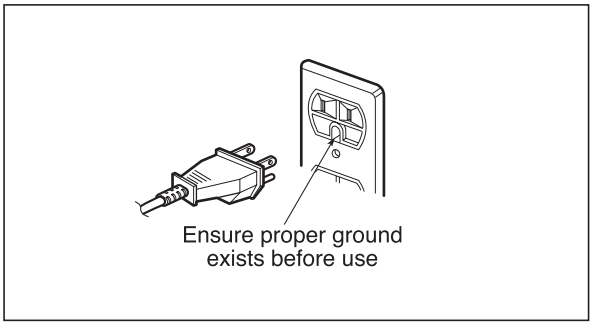
This appliance must be grounded. If an electrical short circuit occurs, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The appliance is equipped with a cord having a grounded wire with a grounded plug.
Put the plug into an outlet that is properly installed and grounded.

⚠ WARNING - If you use the grounding plug improperly, you risk electric shock.

Ask a qualified electrician if you do not understand the grounding instructions or if you wonder whether the appliance is properly grounded.

Because this appliance fits under the cabinet, it has a short power-supply cord. See the separate Installation Instructions for directions on placing the cord properly. Keep the electrical power cord dry and do not pinch or crush it in any way.

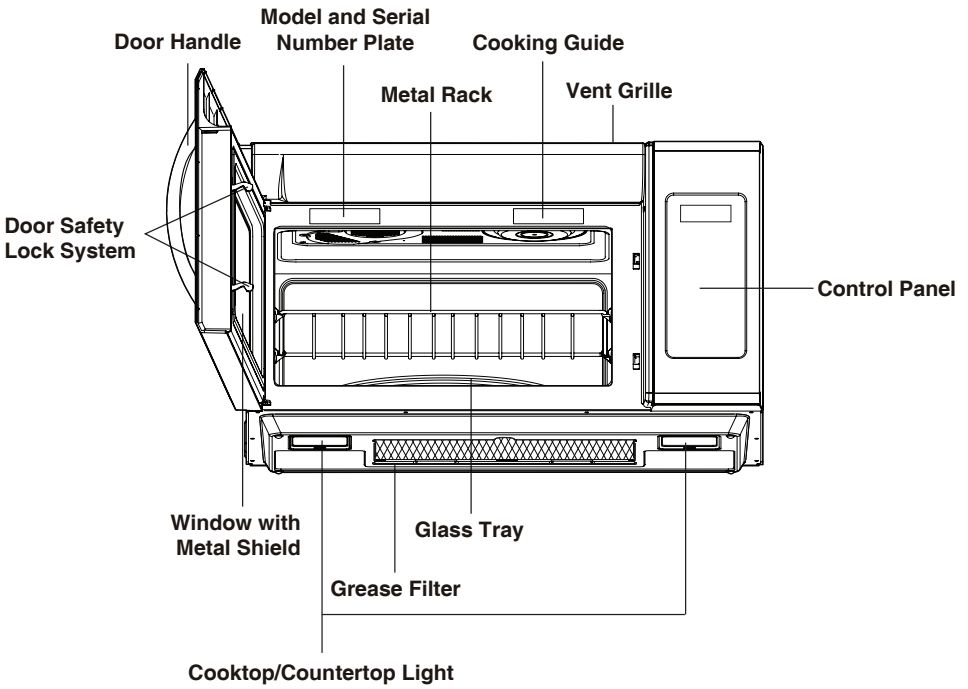
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.



For a permanently connected appliance:
This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

MICROWAVE OVEN FEATURES



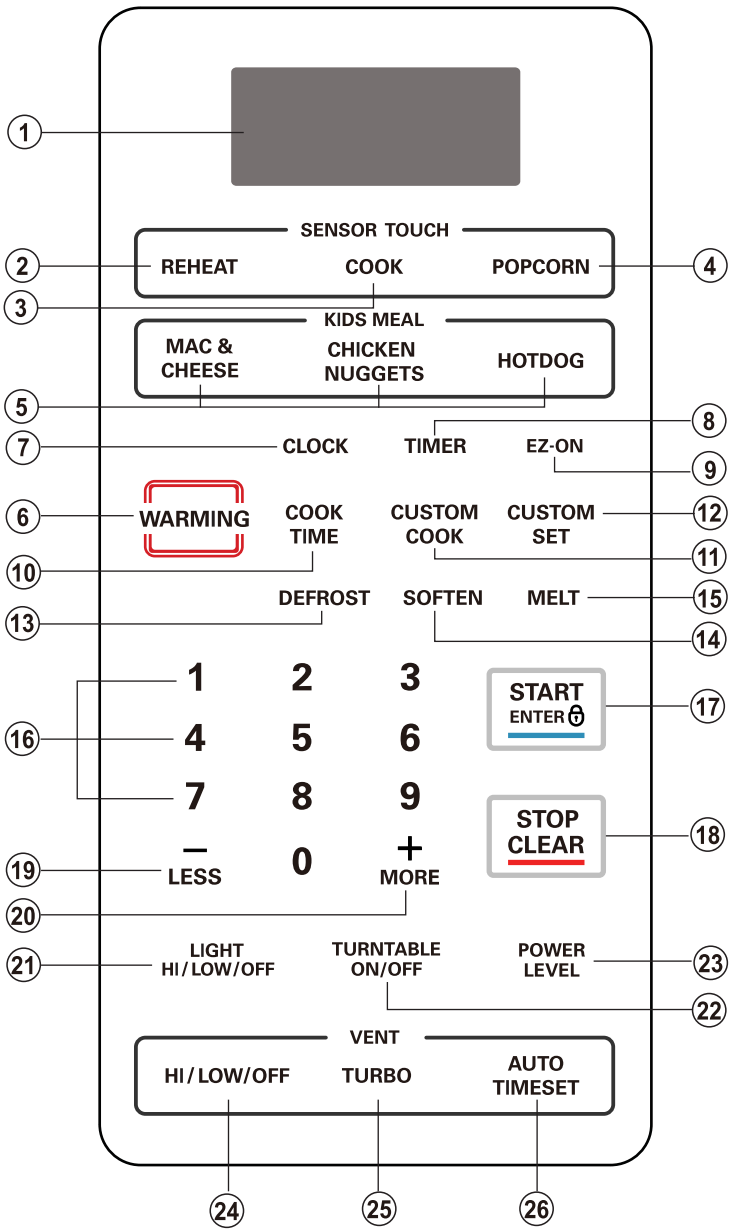
Your microwave oven is designed to make your cooking experience as enjoyable and productive as possible. To get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

1. **Metal Shielded Window.** The shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
2. **Model and Serial Number Plate & Cooking Guide Label**
3. **Charcoal Filter** (behind Vent Grille)
4. **Vent Grille**
5. **Glass Tray.** The glass tray moves food as it cooks for more even cooking.
   It must be in the oven during operation for best cooking results.
6. **Cooktop/Countertop Light**
7. **Control Panel.** Touch the pads on this panel to perform all functions.
8. **Metal Rack.** Use for extra space when cooking in more than one container at the same time.
   Remove cooking rack when you are not using it.
9. **Grease Filter**

UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

CONTROL PANEL FEATURES

Your microwave oven control panel lets you select the desired cooking function quickly and easily. All you have to do is touch the necessary Command pad. The following is a list of all the Command and Number pads located on the control panel. For more information on these features, see the **USING YOUR MICROWAVE OVEN** section.



UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

NOTE: Styling and features vary by model.

1. **DISPLAY:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time setting, and cooking functions selected.
2. **REHEAT:** Touch this pad to reheat Pizza Slice, Dinner Plate, Soup/Sauce, and Casserole. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
3. **COOK:** Touch this pad to cook Baked Potato, Vegetable, Casserole, Rice, and Frozen Entree. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
4. **POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn.
5. **KIDS MEAL:** Select type of dish to reheat HOT DOG, MAC & CHEESE or CHICKEN NUGGETS.
6. **WARMING:** Touch this pad to keep hot cooked foods warm in your oven.
7. **CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day.
8. **TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer.
9. **EZ-ON:** Touch this pad to set and start quickly at 100% power level.
10. **COOK TIME:** Touch this pad to to set a cooking time.
11. **CUSTOM COOK:** Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory.
12. **CUSTOM SET:** Touch this pad to change the oven's default setting for sound, clock, display speed and defrost weight.
13. **DEFROST:** Touch this key to defrost food by entering weight, cook time or Quickly.
    Touch this key 2 times to Quick Defrost Cook.
    Touch this key 3 times to Time Defrost Cook.
14. **SOFTEN:** Touch this pad to soften Butter, Ice Cream, Cream Cheese, and Frozen Juice.
15. **MELT:** Touch this pad to melt Butter / Margarine, Chocolate, Cheese, and Marshmallows.
16. **NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
17. **START/ENTER:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, touch START/ENTER again.
18. **STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.
19. **LESS:** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time you press it.
20. **MORE:** Touch this pad to add ten seconds of cooking time each time you press it.
21. **LIGHT HI/LOW/OFF:** Touch this pad to turn the light on high, low, or off.
22. **TURNTABLE ON/OFF:** Touch this pad to turn on/off the turntable. This option is not available in sensor cook, defrost, kids meal, soft and melt modes.
23. **POWER LEVEL:** Touch this pad to select a cooking power level.
24. **VENT HIGH/LOW/OFF:** Touch this pad to turn the fan on high, low ,or off.
25. **VENT TURBO:** Touch this pad to choose the most powerful fan speed.
26. **VENT AUTO TIME SET:** Touch this pad when setting ventilation time. (1, 3, 5, 10, and 30 minutes.)

USING YOUR MICROWAVE OVEN

LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This section discusses the concepts behind microwave cooking and introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before using your oven.

⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not run the oven empty.

To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, large sheets of aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven. Keep aluminum foil at least 1 inch from the oven wall metal rack and other pieces of foil.

CLOCK

When the oven is first plugged into a power outlet, the "Please Set Time of Day" prompt will flash several time. If a time of day is not set, ":" will Show on Disply until you touch "CLOCK".

Example: To set the clock for 8:00 am

CLOCK — 1. Touch **CLOCK.**

8 0 0 — 2. Enter the time by using the number keys.

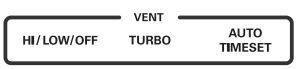
START ENTER — 3. Touch **START/ENTER**

1 — 4. Press **1** for AM, **2** for PM.

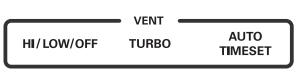
START ENTER — 5. Touch **START/ENTER.**

VENT AUTO TIME SET

Example: To set 30 minutes for high level.



1. Touch **HI / LOW / OFF.**



2. Touch **AUTO TIME SET** 5 times.

VENT FAN

The fan moves steam and other vapors from the cooking surface. There are five speeds.

HI / LOW / OFF — Touch VENT **HI / LOW / OFF** once for High fan speed, twice for Low fan speed, or a three times to turn the fan off.

TURBO — Touch this pad to choose powerful fan speed.

NOTE: If the temperature from the range or cooktop below the microwave oven gets too hot, the exhaust fan in the microwave oven hood will automatically turn to Level LOW setting to protect the oven.

It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the **HI / LOW / OFF** will not allow you to turn off the microwave oven fan.

Turbo can not be used together with microwave cooking or warming.

LIGHT HI/LOW/OFF

LIGHT HI / LOW / OFF — Touch **LIGHT HI/LOW/OFF** once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.

CHILD LOCK

Use this safety feature to lock the control panel when you are cleaing the oven, or so that children cannot use the oven unsupervised.

The **Child Lock** feature is also useful when cleaning the control panel. **Child Lock** prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.

STOP CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR.**

START ENTER — 2. Touch and hold **START/ENTER** until "LOCKED" appears (approximately 4 seconds).

Example: To cancel the child lock.

START ENTER — 1. Touch and hold **START/ENTER** until "LOCKED" disappears (approximately 4 seconds)

KIDS MEAL

Using KIDS MEAL lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and cook power.
MAC & CHEESE, HOT DOG, CHICKEN NUGGETS.

Example: To heat 4 ea Hot Dogs.	
STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
HOT DOG	2. Touch **HOT DOG.**
2	3. Touch **2.**
START ENTER	4. Touch **START/ENTER.**

NOTE: After 4 seconds, the oven will start auto-matically. When the cook time is over, you will hear four beeps and END will display.

KIDS MEAL TABLE

Category	Touch Pad number	
	1	2
MAC & CHEESE	6 ozs.	12 ozs.
HOT DOG	2 ea	4 ea
CHICKEN NUGGETS	4 ozs.	8 ozs.

EZ-ON

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch the **START/ENTER.**

Example: To set EZ-ON for 2 minutes.	
EZ-ON	1. Touch **EZ-ON** 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

WARMING

You can keep cooked food warm in your microwave oven.

Selecting the Warming pad will keep food warm at a desired temperature controlled by the heating element and the fan installed on the upper side.

THE TURNTABLE WILL NOT WORK DURING WARMING.

1. The Temperature sensor has four different settings (High/Medium/Low/Proof) and it keeps the food warm at the desired temperature. The Proof feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products before baking.
2. Food cooked in an oven using large dishes such as roasting or metal pans and oblong dishes can be kept warm using the WARMING feature.
3. Roasted meat and poultry covered with aluminum foil will maintain juiciness and tenderness like the foods just out of the oven during warming period.

Example: To use the WARMING for 7 minutes 30 seconds at **MEDIUM** level.	
STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
WARMING	2. Touch **WARMING** twice.
7 3 0	3. Enter the time.
START ENTER	4. Touch **START/ENTER.**

NOTE:

- The **"WARMING"** feature keeps food warm by using a radiant heat element source not a bulb or microwaves.
- Cooked food should be covered during **WARMING.**
- Pastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during **WARMING.**
- Completed meals kept warm on a dinner plate can be covered during **WARMING.**
- When the last cooking cycle is over, you will hear four tones and **END** will appear in the oven display.
- For better warming performance, please **DO NOT** use vent hood at the same time.

WARMING TABLE

Setting	Touch **WARMING**	Type of food
High (200°F)	1	Bacon Poultry Pizza Hambuger patties Pork chops Fried foods
Medium (170°F)	2	Gravies Eggs Biscuits Pastries Roasts (Beef, Pork, Lamb) Casseroles Vegetable Rolls (hard)
Low (140°F)	3	Rolls (soft) Empty dinner plates
Proof (100°F)	4	Leaven yeast bread

Different types of food may be placed in the oven for warming at the same time.
For best results, do not hold foods longer than 1 hour.
For smaller quantities or heat-sensitive foods, such as eggs, do not hold longer than 30 minutes.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

CUSTOM SET

You can change the default values for beep sound, clock, display speed, and defrost weight.

See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Sound ON/ OFF control	1 2	Sound ON Sound OFF
2	Clock ON/ OFF control	1 2	Clock ON Clock OFF
3	Scroll speed control	1 2 3	Slow speed Normal speed Fast speed
4	Defrost weight mode selected	1 2	Lbs. Kg.

Example: To change defrost weight mode (from Lbs. to Kg).

CUSTOM SET	1. Touch **CUSTOM SET**.
4	2. Touch **4**.
2	3. Touch **2**.

MORE/LESS

By using the **MORE** or **LESS** keys, TIMED COOK program can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Pressing MORE will add 10 seconds to the cooking time each time you press it. Pressing LESS will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

COOKING AT HIGH POWER LEVELS

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.

8 3 0	1. Enter the cook time.
START ENTER	2. Touch **START/ENTER.**

When the cook time is over, four beeps will sound and **COOK END** will display.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven has 10 cook power levels to let you cook or heat a wide variety of foods.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

7 3 0	1. Enter the cook time.
POWER LEVEL	2. Touch **POWER LEVEL.**
7	3. Enter the power level.
START ENTER	4. Touch **START/ENTER.** When the cook time is over, four beeps will sound and **COOK END** will display.

See cooking guide for Lower Power Levels, page 13.

MULTI STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different cook powers during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power to another for up to 2 stages. 3 stages can be programmed if the first stage is the defrost cycle.

Example: To cook food for 3 minutes at 100% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.

3 0 0	1. Enter the first cook time.
COOK TIME	2. Touch **COOK TIME.**
7 3 0	3. Enter the second cook time.
POWER LEVEL	4. Touch **POWER LEVEL.**
7	5. Enter the power level.
START ENTER	6. Touch **START/ENTER.**

When the cook time is over, four beeps will sound and **COOK END** will display.

COOKING GUIDE FOR LOWER POWER LEVELS

The 10 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 High	100%	● Boil water ● Cook ground beef ● Make candy ● Cook fresh fruits and vegetables ● Cook fish and poultry ● Preheat browning dish ● Reheat beverages ● Bacon slices
9	90%	● Reheat meat slices quickly ● Saute onions, celery, and green pepper
8	80%	● All reheating ● Cook scrambled eggs
7	70%	● Cook breads and cereal products ● Cook cheese dishes, veal ● Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes
6	60%	● Cook pasta
5	50%	● Cook meats, whole poultry ● Cook custard ● Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast
4	40%	● Cook less tender cuts of meat ● Reheat frozen convenience foods
3	30%	● Thaw meat, poultry, and seafood ● Cook small quantities of food ● Finish cooking casserole, stew, and some sauces
2	20%	● Soften butter and cream cheese ● Heat small amounts of food
1	10%	● Soften ice cream ● Raise yeast dough
0	0%	● Standing time

USING YOUR MICROWAVE OVEN

TURNTABLE ON/OFF

For best cooking results, leave the turntable on.
It can be turned off for large dishes. Touch **TURNTABLE ON/OFF** pad to turn the turntable on or off.

NOTES:

1.This option is not available in sensor cook, defrost, kids meal, soft and melt modes.
2.Sometimes the turntable can become hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.
3. Do not run the oven empty.

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate sensor category during the initial sensing period. The oven automatically determines required cooking time for each food item.
When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results for cooking by Sensor, follow these recommendations:

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. The glass tray and the outside of the container should be dry to assure best cooking results.
3. Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or touch STOP/CLEAR during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps twice and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
2. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

SENSOR POPCORN

SENSOR POPCORN lets you pop 3.0 and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

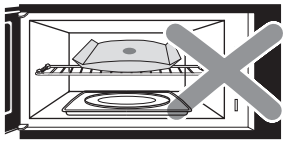
Example: To pop popcorn.	
POPCORN	1. Touch **POPCORN.** When the cook time is over, four beeps will sound and **COOK END** will display.

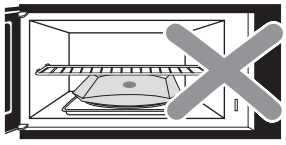
- Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.
- To cook a snack size bag (1.75 oz.) place the bag in the oven. Set the oven to cook for 2 minutes at full power. LISTEN for the popping to slow down. When the popping slows to one pop per second, stop the oven. Make a note of how much time it took and use that setting in the future.

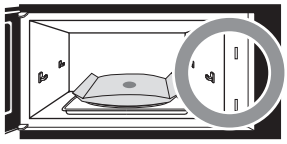
⚠ CAUTION

DO NOT leave microwave oven unattended while popping corn.

When popping commercially packaged popcorn, remove the rack from the oven. Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.







SENSOR COOK

Using SENSOR COOK lets you heat common microwave-prepared foods without the need to program times and Cook Powers. SENSOR COOK has preset Cook Power for 7 food categories.

Example: To cook rice.	
COOK	1. Touch **COOK.**
6	2. Choose food category.

SENSOR COOK TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Baked Potato	1	1 - 4 ea
Fresh Vegetable	2	1 - 4 cups
Frozen Vegetable	3	1 - 4 cups
Canned Vegetable	4	1 - 4 cups
Casserole	5	1 - 4 cups
Rice	6	1/2 - 2 cups
Frozen Entree	7	10 - 21 ozs.

When the cook time is over, four beeps will sound and **COOK END** will display.

SENSOR REHEAT

Using SENSOR REHEAT lets you heat common microwave-prepared foods without the need to program times and Power levels.

Example: To reheat 2 slices of pizza.	
REHEAT	1. Touch **REHEAT.**
1	2. Choose food category.

SENSOR REHEAT TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Pizza slice	1	1 - 3 slices
Dinner plate	2	1 - 2 servings
Soup/Sauce	3	1 - 4 cups
Casserole	4	1 - 4 cups

SENSOR COOK TABLE

CATEGORY		DIRECTION	AMOUNT
Baked Potato		Pierce each potato with a fork and place on the oven tray around the edge, at least one inch apart.	1 - 4 medium approx. 8 -10 ozs. each
VEGETABLE	Fresh Vegetable	Prepare as desired, wash and leave residual water on the vegetables. Place in an appropriately sized microwave container. Add water according to the quantity. (1-2cups : 2tablespoons, 3-4cups : 4tablespoons) Cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1 - 4 cups
	Frozen Vegetable	Remove from package, rinse off frost under running water. Place in an appropriately sized microwave container. Add water according to the quantity. (1-2cups : 2tablespoons, 3-4cups : 4tablespoons) Cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1 - 4 cups
	Canned Vegetable	Remove from the outer display can. Place in an appropriately sized microwave container, cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1 - 4 cups
Casserole		Assemble the ingredients per the recipe in a 1-2 quart casserole. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes	1 - 4 cups
Rice		Place rice and twice as much liquid(water,chicken or vegetable stock) in a 2 quart microwave dish. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 5 minutes. Stir for fluffier rice.	1/2 - 2 cups
Frozen Entree		Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap and vent.	10 - 21 ozs.

SENSOR REHEAT TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Pizza Slice	This is a reheat function for leftover pizza. Place on paper towel on a microwave safe plate.	1 - 3 slices (3 - 5 ozs. each)
Dinner Plate	Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes.	1 - 2 servings
Soup/Sauce	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.	1 - 4 cups
Casserole	Cover dish containing the casserole with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1 - 4 cups

USING YOUR MICROWAVE OVEN

TIMER

You can use your microwave oven as a timer. Use the Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To count 3 minutes.

STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
TIMER	2. Touch **TIMER.**
3 0 0	3. Enter the time by using the number key pad.
START ENTER	4. Touch **START/ENTER.** When the time is over, you will hear seven beeps and **END** will display.

CUSTOM COOK

CUSTOM COOK lets you to recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking quickly.

Example: To memorize for 2 minutes.

STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
CUSTOM COOK	2. Touch **CUSTOM COOK.**
2 0 0	3. Enter the cook time.
START ENTER	4. Touch **START/ENTER.**

Example: To recall the memory.

STOP CLEAR	1. Touch **STOP/CLEAR.**
CUSTOM COOK	2. Touch **CUSTOM COOK.**
START ENTER	3. Touch **START/ENTER.** When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

SOFTEN

The oven uses low power to soften foods (butter, ice cream, cream cheese, and frozen juice.) See the following table.

Example: To soften quart of ice cream.

SOFTEN	1. Touch **SOFTEN.**
2	2. Choose food category. Touch **2** for ice cream.
2	3. Choose food amount. Touch **2** for quart.
START ENTER	4. Touch **START/ENTER.**

SOFTEN TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Butter	1	1,2,3 sticks
Ice cream	2	Pint, Quart, Half gallon
Cream cheese	3	3, 8 ozs.
Frozen juice	4	6,12,16 ozs.

MELT

The oven uses low power to melt foods (butter or margarine, chocolate, marshmallows, or processed cheese food.) See the following table.

Example: To melt 8 ozs. chocolate.

MELT	1. Touch **MELT.**
2	2. Choose food category. Touch **2** for chocolate.
2	3. Choose food amount. Touch **2** for 8 ozs.
START ENTER	4. Touch **START/ENTER.**

MELT TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Butter / Margarine	1	1, 2, 3 sticks
Chocolate	2	4, 8 ozs.
Cheese	3	8, 16 ozs.
Marshmallows	4	5, 10 ozs.

SOFTEN TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Butter	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Butter will be at room temperature and ready for use in recipe.	1, 2, or 3 sticks
Ice Cream	Place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	Pint, Quart, Half gallon
Cream cheese	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.	3 or 8 ozs.
Frozen juice	Remove top. Place in oven. Frozen juice will be soft enough to mix easily with water.	6, 12, or 16 ozs.

MELT TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Butter or Margarine	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.	1, 2, or 3 sticks
Chocolate	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cycle to complete melting.	4 or 8 ozs.
Cheese	Use processed cheese food only. Cut into cubes. Place in a single layer in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cooking to complete melting.	8 or 16 ozs.
Marshmallows	Large or miniature marshmallows may be used. Place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cycle to complete melting.	5 or 10 ozs.

DEFROST

Four defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times for each food item according to the weight you enter. For added convenience, the **DEFROST** includes a built-in tone mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food during the defrost cycle. Four different defrosting options are provided.

1. **MEAT**
2. **POULTRY**
3. **FISH**
4. **BREAD**

After touching **DEFROST** once, select the food category. Available weight ranges for Meat, Poultry, and Fish are 0.1 to 6.0 lbs. The available weight range for Bread is 0.1 to 1.0 lb.

Example : To defrost 1.2 lbs of meat.	
DEFROST	1. Touch **DEFROST.**
1	2. Choose food category.
1 2	3. Enter the weight.
START ENTER	4. Touch **START/ENTER.**

NOTE: After you touch **START/ENTER**, the display counts down the defrost time. The oven will beep once during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food as needed. Remove any portions that have thawed, then return frozen portions to the oven and touch **START/ENTER** to resume the defrost cycle. **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**

For best results:

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Form the meat into the shape of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow glass baking dish or a on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Foods should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

DEFROST TABLE

Category	Food
MEAT 0.1 to 6.0 lbs	**BEEF** Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty. **LAMB** Chops (1-inch thick), Rolled roast **PORK** Chops (1/2-inch thick), Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs. Rolled roast, Sausage.
POULTRY 0.1 to 6.0 lbs	**POULTRY** Whole (under 4 lbs), Cut up, Breasts (boneless) **CORNISH HENS** Whole **TURKEY** Breast (under 6 lbs)
FISH 0.1 to 6.0 lbs	**FISH** Fillets, Whole Steaks **SHELLFISH** Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops
BREAD 0.1 to 1.0 lb	**MUFFINS** **ROLL CAKE**

QUICK DEFROST

The QUICK DEFROST feature provides a rapid defrost for 1.0 pound frozen food. The oven automatically sets the defrosting time for ground beef.

Example: To defrost 1lb. ground beef.	
DEFROST	1. Touch **DEFROST 2 times.**
START ENTER	2. Touch **START/ENTER.**

TIME DEFROST

This feature allows you to choose the time you want to defrost.

Example: To defrost for 2 minutes.	
DEFROST	1. Touch **DEFROST 3 times.**
2 0 0	2. Enter the defrosting time you want.
START ENTER	3. Touch **START/ENTER.** (Defrost starts)

When the defrost time is over, four beeps will sound and **COOK END** will display.

DEFROST TIPS

- When using **DEFROST**, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use **DEFROST** only for raw food. **DEFROST** gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- For better results, a preset standing time is included in the defrosting time.
- For best results, elevate food to be defrosted on a microwave safe roasting rack. This prevents the possibility of warm meat juices cooking food during defrost.

METAL RACK

⚠ CAUTION

To avoid risk of property damage:

Do not use rack to pop popcorn.

Rack must be on the four plastic supports when used.

Use the rack only when cooking food on rack position.

Do not cook with rack on floor of the oven.

The metal rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time.

To use rack:

1. Place rack securely in the four plastic supports.
   - Rack **MUST NOT** touch metal walls or back of microwave oven.
2. Place equal amounts of food both **ABOVE AND BELOW** rack.
   - Amount of food must be approximately the same to balance out cooking energy.

GETTING THE BEST COOKING RESULTS

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature.

  The time for recipes in this book is based on the normal storage temperature of the food.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over** foods like pork chops, baking potatoes, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield,** with **small** pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

FISH AND SHELLFISH

Cooking Fish and Shellfish:

General Directions

- Prepare the fish for cooking.
  - Completely defrost the fish or shellfish.
  - Arrange unevenly shaped pieces with thicker parts toward the outside of the dish. Arrange shellfish in a single layer for even cooking.
  - The type of cover you use depends on how you cook. Poached fish needs a microwavable lid or vented plastic wrap.
  - Baked fish, coated fish, or fish in sauce needs to be covered lightly with waxed paper to keep the coating crisp and sauce from getting watery.
  - Always set the shortest cooking time. Fish is done when it turns opaque and the thickest part begins to flake. Shellfish is done when the shell turns from pink to red and the flesh is opaque and firm.

FISH AND SHELLFISH COOKING TABLE

FISH	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Fish fillets	HI	3 1/2-4 1/2 minutes	Arrange fish in a single layer with thickest portion toward outside edge of 1 1/2 quart microwavable baking dish. Brush with melted butter and season, if desired. Cook covered with vented plastic wrap. Let stand covered 2 minutes. If you are cooking more than 1 lb. of fish, turn the fish halfway through cooking.
Fish steaks	HI	4 1/2-5 1/2 minutes	
Whole fish	7	4 1/2-6 minutes	
Scallops	HI	3 1/2-5 minutes	Arrange in a single layer. Prepare as directed above, except stir instead of turning the shellfish.
Shrimp, shelled	HI	3 1/2-5 minutes	

COOKING

APPETIZERS/SAUCES/SOUPS

Cooking Appetizers: Tips and Techniques

Recommended

- Crisp crackers, such as melba toast, shredded wheat, and crisp rye crackers are best for microwave use. Wait until party time to add the spreads. Place a paper towel under the crackers while they cook in the microwave oven to absorb extra moisture.
- Arrange individual appetizers in a circle for even cooking.
- Stir dips to distribute heat and shorten cooking time.

Cooking Sauces: Tips and Techniques

- Use a microwavable casserole or glass measuring cup that is at least 2 or 3 times the volume of the sauce.
- Sauces made with cornstarch thicken more rapidly than those made with flour.
- Cook sauces made with cornstarch or flour uncovered so you may stir them 2 or 3 times during cooking for a smooth consistency.
- To adapt a conventional sauce or gravy recipe, reduce the amount of liquid slightly.

Cooking Soups: Tips and Techniques

- Cook soups in a microwavable dish which holds double the volume of the recipe ingredients to prevent boil-over, especially if you use cream or milk in the soup.
- Generally, cover microwaved soups with VENTED plastic wrap or a microwavable lid.
- Cover foods to retain moisture. Uncover foods to retain crispness.
- Avoid overcooking by using the minimum suggested time. Add more time, if necessary, only after checking the food.
- Stirring occasionally will help blend flavors, distribute heat evenly, and may even shorten the cooking time.
- When converting a conventional soup recipe to cook in the microwave, reduce the liquid, salt, and strong seasonings.

Not Recommended

- Appetizers with a crisp coating or puff pastry are best done in a conventional oven with dry heat.
- Breaded products can be warmed in the microwave oven but will not come out crisp.

MEAT

Cooking Meat: General Directions

- Prepare the meat for cooking.
  - Defrost completely.
  - Trim off excess fat to avoid spattering.
  - Place the meat, fat side down, on a microwavable rack in a microwavable dish.
  - Use oven cooking bag for less tender cuts of meat.
  - Arrange the meat so that thicker portions are toward the outside of the dish.
  - Cover the meat with waxed paper to prevent spattering.
- Tend the meat as it cooks.
  - Drain juices as they accumulate to reduce spattering and keep from overcooking the bottom of the meat.
  - Shield thin or bony portions with strips of foil to prevent overcooking.

NOTE: Keep the foil **at least 1 inch** from the oven walls, and do not cover more than one-third of the meat with foil at any one time.

- Let the meat stand covered with foil 10-15 minutes after you remove it from the oven. The internal temperature of the meat may rise from 5-10° F during standing time.

The Meat Cooking Table on the next page provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts of meat.

MEAT COOKING TABLE

MEAT	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
BEEF Hamburgers, Fresh or defrosted (4 ozs. each) 1 patty 2 patties 4 patties	HI	 1-1½ minutes 1½-2 minutes 2½-3½ minutes	Form patties with depression in center of each. Place on microwavable roasting rack. Brush with browning agent, if desired. Cover with waxed paper. Turn over halfway through cooking. Let stand covered 1 minute.
Sirloin tip roast (3-4 lbs.)	5	8-10 minutes per pound RARE (135°F) 11-13 minutes per pound MEDIUM (155°F)	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Add desired seasonings and cover with waxed paper. Turn meat over halfway through cooking and shield if necessary. Remove roast from microwave oven when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
LAMB Lamb roast, rolled boneless (3-4 lbs.)	5	11-12 minutes per pound RARE (135°F) 12-13 minutes per pound MEDIUM (145°F) 13-14 minutes per pound WELL (155°F)	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Brush lamb with marinade or desired seasonings such as rosemary, thyme or marjoram. Cover with waxed paper. Turn roast over after 15 minutes, and again after 30 minutes. Shield if necessary. Remove roast from microwave when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
PORK Bacon slices 2 slices 4 slices 6 slices 10 slices	HI	 1½-2 minutes 2-3 minutes 4-5 minutes 7-8 minutes	Place bacon slices on microwavable roasting rack. Cover with paper towels. After cooking, let stand 1 minute.
Chops (5-7 ozs. each) 2 chops 4 chops	3	 18-20 minutes per pound 15-17 minutes per pound	Place chops in microwavable baking dish. Add desired seasonings and cover with vented plastic wrap. Cook until no longer pink or until internal temperature reaches 170°F. Turn chops over halfway through cooking. Let stand covered 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
Loin Roast, rolled, boneless (3½- 4½ lbs.)	3	25-27 minutes per pound (165°F)	Place roast in cooking bag in microwavable dish. Add seasonings and browning agent if desired. Close bag loosely with microwavable closure or string. After cooking, let stand in bag 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F.) Internal temperature of pork should reach 170°F before serving.
Sausage links, Fresh or Frozen, defrosted (1-2 ozs. each) 2 links 4 links 6 links 10 links	HI	 45-60 seconds 1-1½ minutes 1½-2 minutes 1¾-2 minutes	Pierce links and place on microwavable roasting rack. Cover with waxed paper or paper towel. Turn over halfway through cooking. After cooking, let stand covered 1 minute.

CHICKEN

Cooking Poultry: General Directions

- Prepare the poultry for cooking.
- Defrost completely.
- Arrange poultry pieces with thicker pieces at the outside edge of the baking dish. When cooking legs, arrange them like the spokes of a wheel.
- Cover the baking dish with waxed paper to reduce spattering.
- Use a browning agent or cook with a sauce to give a browned appearance.
- Watch the poultry as it cooks.
- Drain and discard juices as they accumulate.
- Shield thin or bony pieces with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Keep foil **at least 1 inch** from the oven walls and other pieces of foil.
- Poultry is done when it is no longer pink and the juices run clear. When done, the temperature in the thigh meat should be 180-185°F.
- Let the poultry stand after cooking covered with foil for 10 minutes.

The Poultry Cooking Table below provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts and types of poultry.

CHICKEN COOKING TABLE

CHICKEN	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Chicken pieces (2½-3 lbs.)	HI	4½-5½ minutes per pound	Before cooking, wash pieces and shake the water off. Place pieces in a single layer in a microwavable baking dish with thicker pieces to the outside. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cover with waxed paper. Cook until no longer pink and juices run clear. Let stand covered 5 minutes.
Chicken whole (3-3½ lbs.)	HI	12-13 minutes per pound	Before cooking, wash and shake off water. Place breast side down on a microwavable roasting rack. Brush with butter, or browning agent and seasoning if desired. Cover with waxed paper. Cook ⅓ of estimated time. Turn breast side up, brush with butter, or browning agent. Replace waxed paper. Cook ⅓ of estimated time again. Shield if necessary. Cook remaining ⅓ of estimated time or until no longer pink and juices run clear. Let stand covered with foil 10 minutes. (The temperature may rise about 10°F.) The temperature in the thigh should be 180°F-185°F when the poultry is done.
Cornish Hens whole (1-1½ lbs. each)	HI	6-7 minutes per pound	Before cooking, wash and shake the water off. Tie wings to body of hen and the legs to tail. Place hens breast side down on microwavable rack. Cover with waxed paper. Turn breast side up halfway through cooking. Shield bone ends of drumsticks with foil. Remove and discard drippings. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cook until no longer pink and juices run clear. Remove hens from microwave when they reach desired temperature. Let stand covered with foil 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F). Temperature in breast should be 170°F before serving.

PASTA AND RICE

Microwave cooking and conventional cooking of pasta, rice, and cereal require about the same amount of time, but the microwave is a more convenient method because you can cook and serve in the same dish. There is no stirring needed and leftover pasta tastes just like fresh cooked when reheated in the microwave oven.

Cooking Pasta and Rice: Tips and Techniques

- If you are planning to use rice or pasta in a casserole, undercook it so it is still firm.
- Allow for standing time with rice, but not for pasta.
- The Pasta and Rice Cooking Tables below provide specific directions, with Power Level and cooking time settings for most common types of pasta and rice.

PASTA COOKING TABLE

PASTA	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Spaghetti 4 cups water Add 8 ozs. spaghetti	HI 5	9-10 minutes 7½-8½ minutes	Combine hot tap water and salt, if desired. Use a 2-quart microwavable baking dish and cover with vented plastic wrap for spaghetti and lasagna noodles. Use microwavable lid or vented plastic wrap for macaroni and egg noodles. Cook as directed in chart or until water boils. Stir in pasta; cook covered as directed in chart or until tender. Drain in a colander.
Macaroni 3 cups water Add 2 cups macaroni	HI 5	6-7 minutes 5½-6½ minutes	
Lasagna noodles 4 cups water Add 8 ozs. lasagna noodles	HI 5	7-8 minutes 11-12½ minutes	
Egg noodles 6 cups water Add 4 cups noodles	HI 5	8-10 minutes 5½-6½ minutes	

RICE COOKING TABLE

RICE	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Long grain 2¼ cups water Add 1 cup rice	HI 5	4½-5½ minutes 14 minutes	Combine hot tap water and salt, if desired, in 2 quart microwavable casserole. Cover with microwavable lid or vented plastic wrap. Cook as directed in chart or until water boils. Stir in rice and any seasonings. Cook covered as directed in chart or until water is absorbed and rice is tender. Let stand covered 5 to 10 minutes. Fluff with fork.
Brown 2½ cups water Add 1 cup rice	HI 5	4½-5½ minutes 28 minutes	
Long grain and wild rice mix 2⅓ cups water Add 6 ozs. package	HI 5	4-5 minutes 24 minutes	
Quick cooking 1 cup water Add 1 cup rice	HI	2-3 minutes	Cook water until it boils. Stir rice into boiling water and let stand, covered 5 to 10 minutes or until water is absorbed and rice is tender. Fluff with fork.

CARING FOR YOUR MICROWAVE OVEN

CARE AND CLEANING

For best performance and safety,
keep the oven clean inside and out-side. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up. **Never use rough powder or pads.** Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

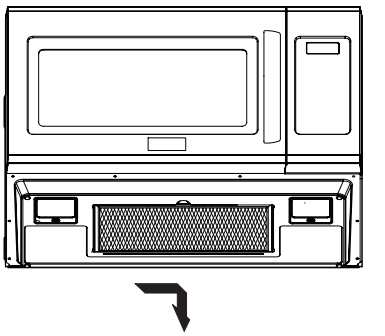
METAL RACK

Wash the metal rack with a mild soap and a soft or nylon scrub brush. Dry completely. Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean rack.

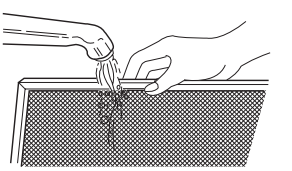
CLEANING THE GREASE FILTERS

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

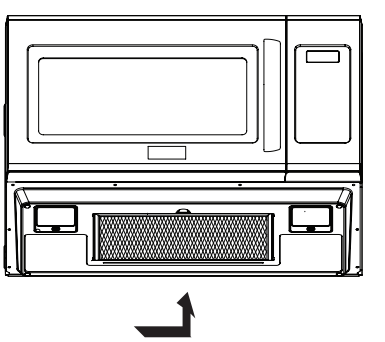
1. Disconnect power or unplug microwave oven.
2. To remove grease filter, slide filter to the back. Pull filter downward. The filter will drop out.



3. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Scrub and swish to remove embedded dirt and grease. Rinse well and shake to dry. Do not clean filter with ammonia, corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners, or place them in a dishwasher. The filter will turn black or could be damaged.



4. To reinstall the filter, slide it into the back slot, then push up to lock.



5. Reconnect power or plug in microwave oven.

   NOTE:Do not operate the hood without the filter in place.

CARING FOR YOUR MICROWAVE OVEN

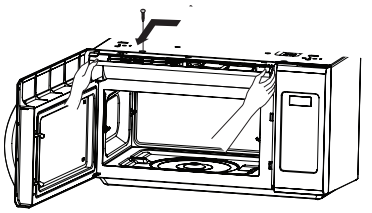
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

⚠ CAUTION

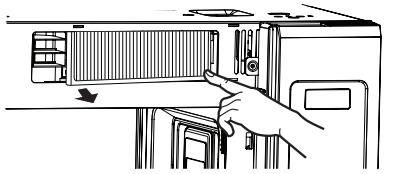
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

If your microwave hood combination is installed to recirculate air, the charcoal filter (5230W1A003C) is available by calling the Parts department at your nearest Authorized Service Center. The charcoal filter cannot be cleaned and should be replaced every 6-12 months.

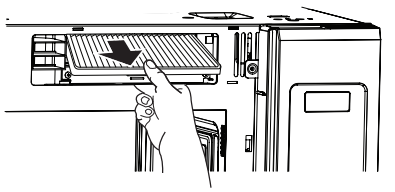
1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Open the door and remove the one vent grille mounting screw. (1 middle screws)



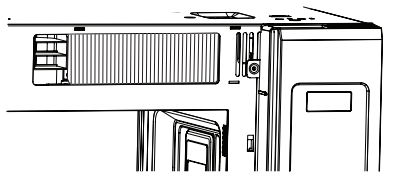
3. Slide the grille left and tip forward, then lift out to remove.



4. Remove old filter.



5. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.



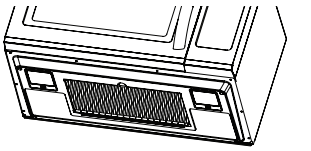
6. Slide the bottom of the grille into place. Push the top and slide right until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

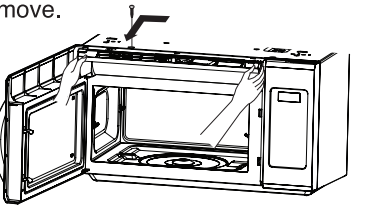
1. Unplug microwave oven or disconnect power.



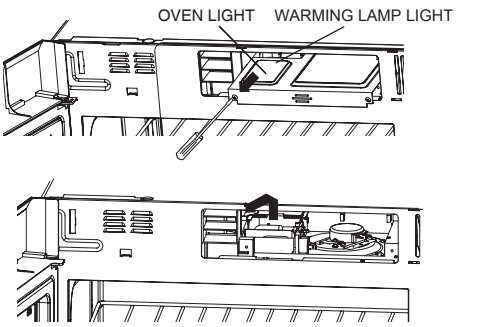
2. Remove the lamp cover mounting screws.
3. Replace bulb(s) with 20~40 watt appliance bulb(s).
4. Replace lamp cover, and mounting screws.
5. Plug in microwave oven or reconnect power.

OVEN AND WARMING LAMP LIGHT REPLACEMENT

1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Open the door and remove the vent grille mounting screw.
3. Slide the grille left and tip the cover forward, then lift out to remove.



4. Remove the bulb holder mounting screw, and lift up the bulb holder which you want to replace.



5. Replace bulb with a 30 watt appliance bulb.
6. Replace the bulb holder, if damaged.
7. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top and slide right until it snaps into place. Replace the mounting screws. Plug in microwave oven or reconnect power.

COOKING UTENSILS

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

USE	DO NOT USE
OVENPROOF GLASS (treated for high intensity heat): Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles, and bowls without metallic trim. **CHINA:** Bowls, cups, serving plates, and platters without metallic trim. **PLASTIC:** Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers, and plastic bags **only for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.** **PAPER:** Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.	**METAL UTENSILS:** Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers, or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven. **METAL DECORATION:** Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven. **ALUMINUM FOIL:** Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven. **WOOD:** Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way. **TIGHTLY COVERED UTENSILS:** Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. **BROWN PAPER:** Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. **FLAWED OR CHIPPED UTENSILS:** Any utensil that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven. **METAL TWIST TIES:** Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

Do not use recycled paper products in the microwave oven.
They sometimes contain impurities that cause sparks to occur.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Check the following list to be sure a service call is necessary. Reviewing additional information on items to check may prevent an unneeded service call.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
If nothing on the oven operates	• check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. • check if oven is properly connected to the electric circuit in house. • check that controls are set properly.
If the oven interior light does not work	• the light bulb is loose or defective.
If oven will not cook	• check that control panel was programmed correctly. • check that door is firmly closed. • check that Start/Enter Pad was touched. • check that timer wasn't started instead of a cook function.
If oven takes longer than normal to cook or cooks too rapidly	• be sure the Power Level is programmed properly.
If the time of day clock does not always keep correct time	• check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle. • be sure the oven is the only appliance on the electrical circuit.
If food cooks unevenly	• be sure food is evenly shaped. • be sure food is completely defrosted before cooking. • check placement of aluminum foil strips used to prevent overcooking.
If food is undercooked	• check recipe to be sure all directions (amount, time, and power levels) were correctly followed. • be sure microwave oven is on a separate circuit. • be sure food is completely defrosted before cooking.
If food is overcooked	• check recipe to be sure all directions (amount, power level, time, size of dish) were followed.
If arcing (sparks) occur	• be sure microwavable dishes were used. • be sure wire twist ties were not used. • be sure oven was not operated when empty. • make sure metal rack (if used) is properly installed on 4 supports.
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking	• check that door is firmly closed. • check that timer was not started instead of a cooking function.
Vent fan starts automatically	• If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the LEVEL 4 setting to cool the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven.

TROUBLESHOOTING

⚠WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, do not remove outer case at any time, only an authorized service technician should remove outer case.

QUESTIONS AND ANSWERS

QUESTION	ANSWER
Can I use a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook in two rack positions at a time?	Only use the rack that is supplied with your microwave oven. Use of any other rack can result in poor cooking performance and/or arcing and may damage your oven.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces). Never allow metal to touch walls or door.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
What are the humming noises I hear when my microwave oven is operating?	This is the sound of the transformer when the magnetron tube cycles on and off.
Why does the dish become hot when I microwave food in it?	As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking. Dish may not be microwave safe.
What does standing time mean?	Standing time means that food should be taken out of the oven and covered for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish, saves energy, and frees the oven for other purposes.
Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?	Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn pad. Do not use regular paper bags. Use the listening test by stopping the oven as soon as the popping slows to a pop every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers. When using a popper, be sure to follow manufacturer's directions. Do not pop popcorn in glass utensils.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the top vent.

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
LIMITED WARRANTY - Canada

WARRANTY: Should your LG Microwave ("**Product**") fail due to a defect in material or workmanship under normal home use during the warranty period set forth below, LG Canada will at its option repair or replace the Product upon receipt of proof of original retail purchase. This warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only to a Product distributed in Canada by LG Canada or an authorized Canadian distributor thereof. The warranty only applies to Products located and used within Canada.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase can not be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).	
Over-the-Range / All Convection / Microwaves in Built-in application / All other Microwave Oven	**Extended Component Warranty (Parts Only)**
One (1) year from the date of origina retail purchaseretail purchase	**Five (5) years from the date of original retail purchase**
Parts and Labor (In-Home ; OTR & Convection) (internal/functional parts only)	Magnetron Only

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new or remanufactured.
- LG Authorized Service Center warranties their repair work for thirty (30) days.

LG CANADA'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LG CANADA MAKES NO AND HEREBY DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LG CANADA. LG CANADA DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE.
LG CANADA, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT OR INDIRECT DAMAGES, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS, TORT, OR OTHERWISE.
This warranty gives you specific legal rights. You may have other rights which may vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with provincial law without affecting the remainder of this warranty's terms.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

1. Service trips to deliver, pick up, or install the product; instructing a customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring, or correction of unauthorized repairs/installation.
2. Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
3. Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
4. Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
5. Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
6. Damage resulting from the misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not approved or specified by LG Canada.
7. Damage or product failure caused by unauthorized modification or alteration, or use for other than its intended purpose, or resulting from any water leakage due to improper installation.
8. Damage or Product failure caused by incorrect electrical current, voltage, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or cleaning products that are not approved by LG Canada.
9. Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
10. Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
11. Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
12. Increases in utility costs and additional utility expenses.
13. Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
14. Repairs when your Product is used in other than normal and usual household use (including, without limitation, commercial use, in offices or recreational facilities) or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
15. Costs associated with removal of the Product from your home for repairs.
16. The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including the Product owner's and installation manuals.
17. Accessories to the Product such as door bins, drawers, handles, shelves, etc.. Also excluded are parts besides those that were originally included with the Product.

All costs associated with the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.

For complete warranty details and customer assistance, please call or visit our website:

Call 1-888-542-2623 (24 hours a day, 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at http://www.lg.com

Write your warranty information below:

Product Registration Information:

Model:

Serial Number:

Date of Purchase:

MEMO

MEMO

site Web : http://www.lg.com

FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL
AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHE.

LMV2015SB
LMV2015SW
LMV2015ST

N° de pièce : MFL56516415
Imprimé en Chine

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES 2

SÉCURITÉ 3
Instructions importantes de sécurité 3
Précautions pour éviter l'exposition possible à l'énergie micro-ondes excessive 4

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES 5
Emplacement du numéro de modèle 5
Caractéristiques techniques du four 5
Exigences électriques 5
Instructions de mise à la terre 5
Caractéristiques du four à micro-ondes 6
Caractéristiques du panneau de contrôle 7

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES 9
Le four à micro-ondes 9
Horloge 9
Ventilateur 9
Réglage de la durée automatique de ventilation 9
Lampe-jour/Nuit/Arrêt 9
Verrouillage pour les enfants 9
Repas pour enfants 10
Marche aisée 10
Chauffante 10
Réglage personnalisé 11
Plus/Moins 11
Cuisson aux niveaux de puissance élevés 11
Niveaux de puissance du four à micro-ondes 11
Cuisson par étapes 11
Guide de cuisson pour les niveaux de puissance inférieurs 12
Mise en marche/arrêt de la table tournante 13
Instructions de cuisson avec capteur 13
Guide de cuisson avec capteur 13
Maïs à éclater avec capteur 13
Cuisson avec capteur 14
Réchauffage avec capteur 14
Tableau de cuisson avec capteur 15
Tableau de réchaufffage avec capteur 15
Pratique 16
Cuisson sur mesure 16
Amollissement 16
Fusion 16
Tableau d'amollissement 17
Tableau de fusion 17
Décongélation 18
Décongélation rapide 18
Décongélation minutée 19
Conseils pour la décongélation 19
Grille métallique 19

CUISSON 20
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson 20
Poissons et crustacés/Mollusques 20
Tableau de cuisson pour poissons et Crustacés/Mollusques 20
Amuse-gueule/Sauces/Soupes 21
Viandes 21
Tableau de cuisson des viandes 22
Poulet 23
Tableau de cuisson de poulet 23
Pâtes et riz 24
Tableau de cuisson des pâtes 24
Tableau de cuisson du riz 24

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES 25
Entretien du four à micro-ondes 25
Grille métallique 25
Nettoyage des filtres à graisse 25
Remplacement du filtre à charbon 26
Remplacement de la lampe de nuit/surface de cuisson 26
Remplacement de la lampe du four et de chauffage 26

USTENSILES RECOMMANDÉS 27
Guide des ustensiles pour four à micro-ondes 27

GUIDE DE DÉPANNAGE 28
Avant de contacter un service de dépannage 28
Questions et réponses 29

GARANTIE LIMITÉE 30

SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité ci-dessous indiquent comment utiliser le four et éviter des dommages au four ainsi que des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à l'énergie micro-ondes excessive.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four.

Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans supervision.

Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE** à la page 4.

Ne pas utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs, comme le sulfure et le chlorure dans l'appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.

Ne pas utiliser ni ranger cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser l'appareil près d'une source d'eau, telle qu'un évier, un sous-sol humide ou une piscine.

Ne pas utiliser la cavité interne du four en tant qu'espace de rangement. Ne pas laisser du papier, des ustensiles ou des aliments dans la cavité si le four n'est pas utilisé.

Nettoyer la hotte de ventilation fréquemment. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou dans les filtres de la hotte. Faire attention au moment de nettoyer les filtres de la hotte. Des produits nettoyants corrosifs comme les nettoyants pour four contenant de l'hydroxyde de sodium peuvent endommager les filtres.

Ne pas manipuler les interrupteurs de sécurité intégrés sur la porte du four. Le four est doté de plusieurs interrupteurs de sécurité intégrés pour s'assurer que l'alimentation est hors circuit lorsque la porte est ouverte.

Lorsque les aliments flambent, allumer le ventilateur.

Modèle conçu pour une utilisation avec des appareils de cuisson à gaz et électrique de 36 po (91,5 cm) de large ou moins.

Ne pas utiliser ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour un usage résidentiel seulement.

Au moment de nettoyer la porte et les surfaces près de la porte, utiliser seulement du savon ou du détergent doux non abrasif et une éponge ou un chiffon doux.

Si le four tombe ou est endommagé, le faire vérifier entièrement par un technicien qualifié avant de l'utiliser de nouveau.

Pour éviter les risques d'incendie :

- **Ne pas faire brûler les aliments.** Les aliments brûlés peuvent causer un incendie dans le four. Surveiller le four surtout si l'on utilise du papier, du plastique ou d'autres produits combustibles dans le four.
- **Ne pas ranger des produits combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four,** car si la foudre frappe les lignes électriques, cela peut mettre le four en marche.
- **Ne pas utiliser d'attaches métalliques dans le four.** S'assurer de vérifier les articles avant de les mettre dans le four.
- Si un feu se déclare dans votre four, laisser la porte fermée, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si la porte est ouverte, les flammes risquent de se propager.

En cas d'incendie :
Laisser la porte fermée.
Mettre le four hors circuit.
Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur.

Pour éviter les chocs électriques :
Cet appareil doit être mis à la terre. Le brancher seulement sur une prise appropriée mise à la terre. Voir **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** à la page 5.

Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas comme il faut ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.

Ne pas immerger le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau.
Éloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
Attention lorsque la porte est ouverte.
Vous risquez de vous blesser.

SÉCURITÉ

Pour éviter une cuisson inadéquate des aliments
- Ne pas faire chauffer de biberons ni d'aliments pour enfants. Le chauffage non uniforme peut se produire et causer des blessures.
- Ne pas chauffer des contenants étroits, comme des bouteilles de sirop.
- Ne pas frire d'aliments dans le micro-ondes.
- Ne pas effectuer de mise en conserve dans le four à micro- ondes.

Ne pas chauffer les articles suivants dans le micro-ondes : œuf entier dans la coquille, eau avec huile ou gras, contenant scellé, pot en verre fermé. Ces articles peuvent exploser.

Ne pas couvrir ni obstruer les ouvertures du four.

Utiliser le four pour l'usage auquel il est destiné, décrit dans ce guide.

Ne pas faire fonctionner le four s'il est vide.
Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.

Préserver le plancher du four :
Ne pas surchauffer le "le fond du four excessivement.

Ne pas laisser le film gris de certains emballages de cuisson toucher le fond du four. Mettre

l'emballage dans une assiette allant au micro-ondes. Ne pas faire cuire directement sur le fond du four ou la plaque tournante. Utiliser une assiette allant au micro-ondes.

Éloigner le plat à brunir d'au moins 3/16 po du fond. Lire et suivre attentivement les instructions fournies avec le plat à brunir. S'il est mal utilisé, le fond peut être endommagé.

Installer ou placer cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies.

Le service de cet appareil doit être effectué par un technicien qualifié seulement. Communiquer avec le centre de service autorisé concernant la vérification, la réparation et l'entretien.
Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.

Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans apparaître en train de bouillir en raison de la tension sur la surface du liquide.L'effet d'ébullition avec les bulles n'est pas toujours apparent lorsque vous retirez le contenant du four micro-ondes.
À SA SORTIE DU FOUR, S'IL EST BOUGÉ OU AGITÉ AVEC UNE CUILLÈRE OU AUTRE CHOSE, LE LIQUIDE TRÈS CHAUD POURRAIT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR.
Pour réduire les risques de blessures et brûlures aux personnes :
- Ne surchauffez pas les liquides.
- Mélangez le liquide avant et à mi-parcours pendant que vous le chauffez.
- N'utilisez pas de récipient à bord droit avec col étroit.
- Après le chauffage, laissez le récipient un moment dans le four micro-ondes avant de le retirer.
- Prenez toutes les précautions possibles lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient contenant le liquide chaud.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE.

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, puisque ceci peut causer une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrouillages de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre le devant du four et la porte, ni laisser la saleté ou des résidus s'accumuler sur les surfaces des joints.

(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme adéquatement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
(1) la porte (pliée)
(2) charnières et crochets (brisés ou lâches)
(3) joints de porte et surfaces des joints.

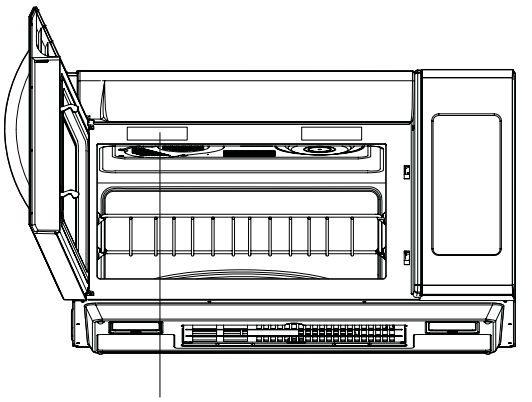
(d) Le four ne doit pas être réglé ni réparé sauf par des personnes qualifiées.

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

Lire le présent manuel de l'utilisateur. Il indique comment utiliser toutes les merveilleuses caractéristiques de ce four à micro-ondes.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

Pour obtenir un service ou des pièces de rechange, le centre de service demandera le numéro de modèle complet du four à micro-ondes. Ce numéro est situé à l'avant comme illustré ci-dessous.



PLAQUE SIGNALÉTIQUE AVEC N° DE MODÈLE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

Puissance de sortie	1 000W (IEC60705)
Dimensions extérieures	$29\frac{7}{8}$ po x $16\frac{3}{4}$ po x $17\frac{5}{8}$ po
Volume de la cavité	2,0 pi^3
Poids net	64.5 lb.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Ce four est conçu pour fonctionner sur une prise standard de 120 volts, 60 Hz. S'assurer que le circuit a au moins 15 ou 20 ampères et que le four à micro-ondes est le **seul sur le circuit.** Il n'est pas conçu pour fonctionner sur un circuit de 50 Hz ou n'importe quel autre circuit, sauf pour un de 120 volts, 60 Hz.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

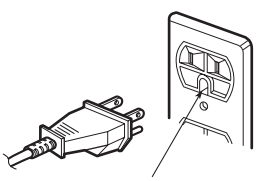
Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant une voie d'échappement au courant électrique. Le four à micro-ondes est doté d'un cordon ayant une broche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise adéquatement installée et mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT - Une utilisation inadéquate de la fiche de mise à la terre peut causer un choc électrique.

Consulter un électricien qualifié en cas d'incompréhension des instructions de mise à la terre ou en cas de doute sur la mise à la terre de l'appareil.

Puisque cet appareil s'ajuste sous une armoire, le cordon d'alimentation est court. Voir les instructions d'installation concernant l'emplacement du cordon d'alimentation. Garder le cordon au sec, ne pas le pincer ni l'écraser.

S'il faut utiliser une rallonge, utiliser seulement une rallonge trifilaire doté d'une fiche à 3 broches et une prise triphasée acceptant la fiche de l'appareil. La cote de la rallonge doit être égale ou supérieure à la cote électrique de l'appareil.

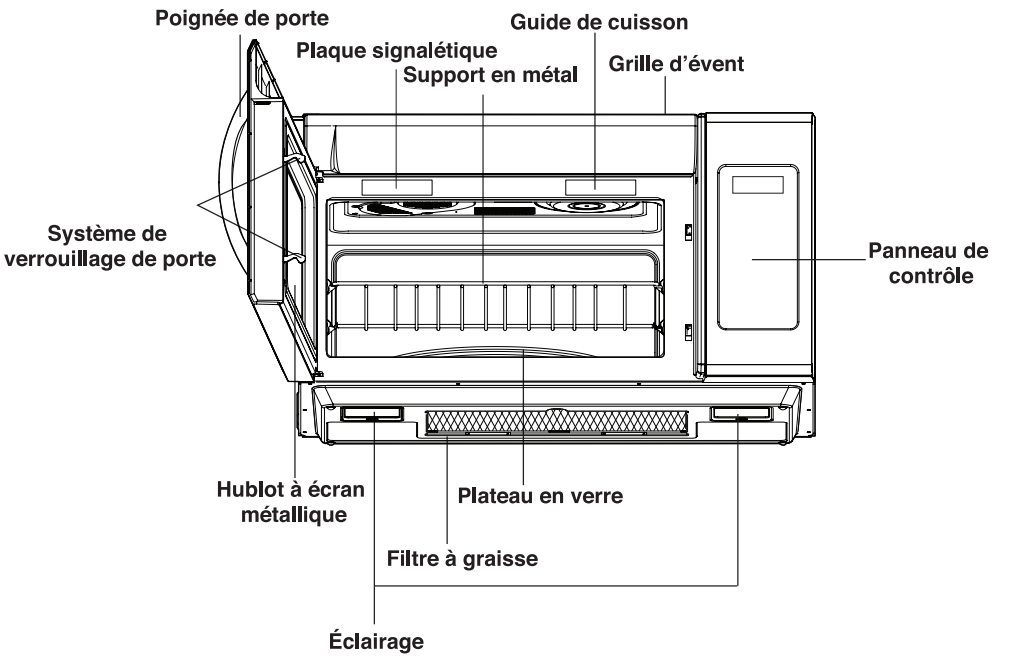


S'assurer qu'une mise à la terre adéquate existe avant d'utiliser

Pour un appareil branché en permanence :
Le four à micro-ondes doit être branché sur un système de câblage permanent, métallique et mis à la terre ou un conducteur de mise à la terre d'équipement doit agir avec les conducteurs de circuit et branché sur la borne de mise à la terre de l'équipement ou le fil du micro-ondes.

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



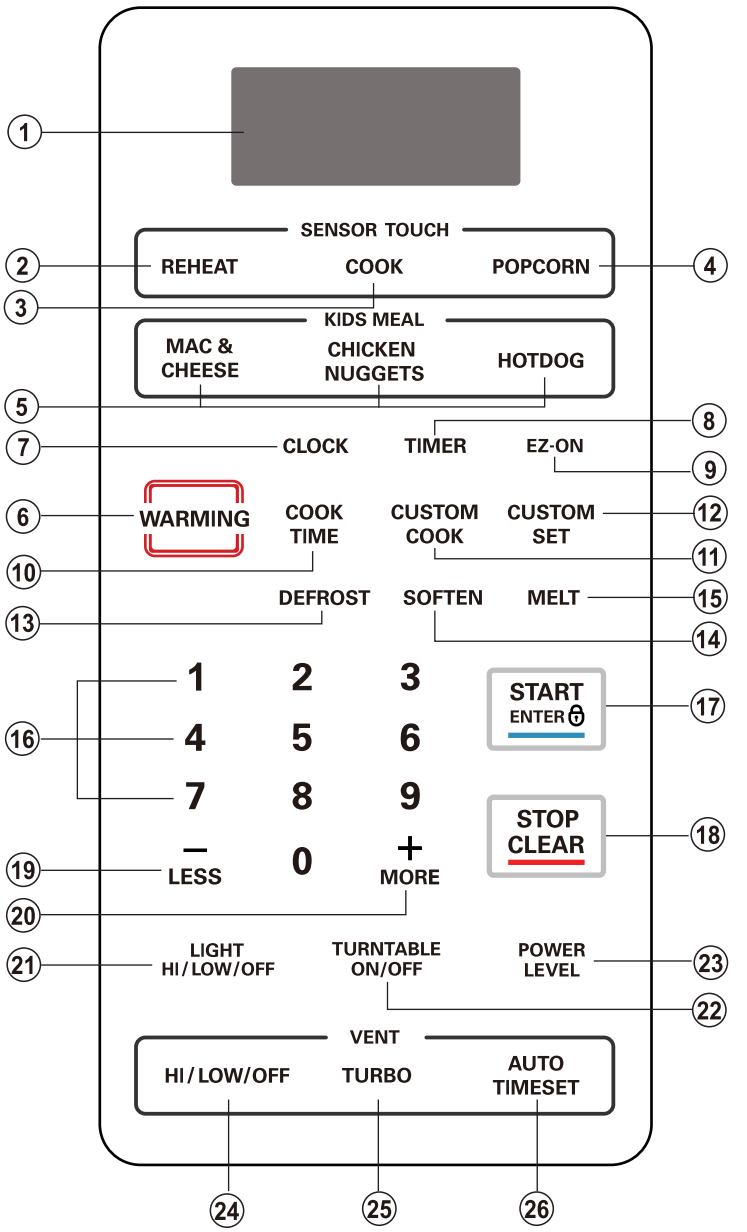
Le four à micro-ondes est conçu pour rendre l'expérience de cuisson aussi agréable et fructueuse que possible. Pour démarrer rapidement, voici une liste des caractéristiques de base du four :

1. **Hublot à écran métallique.** Cet écran empêche les micro-ondes de s'échapper tout en permettant à l'utilisateur de voir les aliments durant la cuisson.
2. **Plaque signalétique du numéro de modèle et du numéro de série et étiquette du guide de cuisson**
3. **Filtre au charbon** (derrière la grille d'aération)
4. **Grille d'aération**
5. **Plateau tournant en verre.**
   Le plateau en verre déplace les aliments pendant la cuisson afin de les cuire uniformément. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, il doit être dans le four lors de l'utilisation.
6. **Éclairage**
7. **Panneau de contrôle.** Les touches tactiles sur ce panneau commandent toutes les fonctions.
8. **Grille métallique.** Sert à fournir de l'espace supplémentaire lors de la cuisson avec plus d'un contenant simultanément. Retirer la grille de cuisson si elle n'est pas en cours d'utilisation.
9. **Filtre à graisse**

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Le panneau de contrôle permet de sélectionner les fonctions de cuisson désirées rapidement et facilement. Il suffit de presser les touches nécessaires. La liste suivante donne les touches de fonctions et numériques.
Pour plus de détails, voir la section FONCTIONNEMENT.



FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

REMARQUE : Style et caractéristiques variables selon le modèle.

1. AFFICHEUR : L'afficheur inclut une horloge et des indicateurs; ils affichent l'heure, les durées de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. REHEAT (RÉCHAUFFAGE) : Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage de divers mets : pizza, dîner, soupe/sauce et mets en cocotte. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
3. COOK (CUISSON) : Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de divers mets : pommes de terre au four, légumes en cocotte, riz et mets surgelé. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
4. POPCORN (MAÏS À ÉCLATER) : Appuyer sur cette touche pour commander l'éclatement du maïs dans le four à micro-ondes. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le maïs à éclater.
5. REPAS POUR ENFANTS: Sélectionnez le type d'aliment à réchauffer HOT DOG, MACARONI ET FROMAGE ou PÉPITES DE POULET.
6. CHAUFFANTE: Appuyez sur cette touche pour garder au chaud les aliments cuits dans votre micro-ondes pendant.
7. CLOCK (HORLOGE) : Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure exacte.
8. PRATIQUE "TIMER":
   Cette touche sert à activer la minuterie du four.
9. EZ - ON (MARCHE AISÉE) : Presser cette touche pour régler et mettre en marche rapidement à une puissance de 100 %.
10. COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) : Appuyer sur cette touche pour régler la durée de cuisson.
11. CUISSON SUR MESURE " CUSTOM COOK" : Cette touche sert à rappeler les instructions de cuisson préalablement entrés en mémoire.
12. CUSTOM SET (RÉGLAGE PERSONNALISÉ) : Presser cette touche pour changer les réglages par défaut pour l'horloge, le son, la vitesse d'affichage et le poids de décongélation.
13. DÉCONGÉLATION: Appuyez sur cette touche pour décongeler les aliments en entrant le poids ou le temps de cuisson.
    Appuyez sur cette touche 2 fois pour une décongélation rapide.
    Appuyez sur cette touche 3 fois pour une décongélation minutée.
14. SOFTEN (AMOLLISSEMENT) : Appuyer sur cette touche pour amollir le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelés.
15. MELT (FUSION) : Appuyer sur cette touche pour commander la fusion du beurre, du chocolat, du fromage et des guimauves.
16. NUMBER (TOUCHES NUMÉRIQUES) : Utiliser les touches numériques pour entrer les valeurs de durée de cuisson, niveau de puissance, quantité ou poids.
17. **START/ENTER (MISE EN MARCHE/ENTRER) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une fonction. Si l'on ouvre la porte du four après le déclenchement d'une cuisson, appuyer de nouveau sur START/ENTER pour reprendre la cuisson.
18. **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) :** Appuyer sur cette touche pour arrêter le four ou effacer toute l'information entrée.
19. LESS (MOINS) : Appuyer sur cette touche pour réduire de dix secondes (chaque pression) la durée de cuisson déjà programmée.
20. MORE (PLUS) : Appuyer sur cette touche pour ajouter dix secondes à la durée de cuisson (chaque pression).
21. **LIGHT HI/LOW/OFF (LAMPE – JOUR/NUIT/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'allumage e la lampe d'édairage
22. TURNTABLE ON/OFF :
    Appuyez sur cette touche pour mettre en marche/arrêter le plateau rotatif. Cette option n'est pas disponible avec les modes sensor cook, décongélation, repas enfant, soft and melt.
23. POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE) :
    Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance de chauffage.
24. RÉGLAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/HORS CIRCUIT DU VENTILATEUR " HI/LOW/OFF" **:** Appuyez sur cette touche lorsque vous désirez mettre le ventilateur en élevée/marche/arrêt.
25. VENT TURBO :
    Appuyez sur cette touche pour choisir la vitesse de ventilation la plus puissante.
26. VENT AUTO TIME SET :
    Appuyez sur cette touche pour le réglage du temps de ventilation. (1, 3, 5, 10 et 30 minutes.)

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

LE FOUR À MICRO-ONDES

On décrit dans cette section les principes de fonctionnement du four à micro-ondes ainsi que les connaissances de base qui vous permettront de l'utiliser. Lire ces informations avant d'utiliser le four.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, ne pas faire fonctionner le four sans avoir placé un aliment dans la cavité.

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, ne pas placer dans le four des articles comme les suivants : vaisselle ou ustensile en grès, feuille d'aluminium, ustensile métallique ou ustensile avec garniture métallique. Garder le papier d'aluminium à au moins 1 po (2,54 cm) de la paroi du four, de la grille métallique ou d'autres morceaux d'aluminium.

CLOCK (HORLOGE)

Lorsque le four est branché à une prise de courant la première fois, le message « Please Set Time of Day » (veuillez régler l'heure) clignote plusieurs fois sur l'afficheur. Si l'heure n'est pas réglée, « : » clignotera sur l'afficheur jusqu'à ce que « CLOCK » (HORLOGE) soit appuyé.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 8 h 00.

CLOCK	1. Appuyer sur la touche **CLOCK.**
8 0 0	2. Entrer l'heure exacte à l'aide des touches numériques.
START ENTER	3. Appuyer sur la touche **START/ ENTER.** (Appuyer sur 1 pour AM/matin et sur 2 pour PM/soir.)
1	
START ENTER	4. Appuyer sur la touche **START/ ENTER.**

VENT AUTO TIME SET (RÉGLAGE DE LA DURÉE AUTOMATIQUE DE VENTILATION)

Exemple : Arrêt du ventilateur après 30 minutes au niveau 4.

VENT HI/LOW/OFF TURBO AUTO TIMESET	1. Appuyer sur la touche **HI/LOW/OFF.**
VENT HI/LOW/OFF TURBO AUTO TIMESET	2. Appuyer 5 fois sur cette touche.

VENT FAN (VENTILATEUR)

Le ventilateur permet d'évacuer la vapeur d'eau et d'autres vapeurs émises par les aliments sur la table de cuisson. Il possède 5 vitesses.

HI/LOW/OFF	Appuyez sur la touche **VENTHI /LOW / OFF** une fois pour la vitesse de ventilation High (élevée), deux fois pour la vitesse de ventilation **Low**(basse) ou trois fois pour arrêter la ventilation.
TURBO	Appuyez sur cette touche pour choisir une vitesse de ventilation puissante

REMARQUE :
Si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson placée en-dessous du four micro-ondes devient trop chaude, la ventilation d'évacuation de la hotte du four micro-onde passe automatiquement en mode Level **LOW** (niveau bas) pour protéger le four. La ventilation peut rester active jusqu'à pendant une heure pour refroidir le four. Si cela se produit, vous pouvez toujours arrêter la ventilation du four micro-onde avec la commande **HI / LOW / OFF.**
La fonction Turbo n'est pas utilisable avec les fonctions de cuisson (cooking) ou de chauffage (warming) du micro-ondes.

LIGHT HI/LOW/OFF (LAMPE-JOUR/ NUIT/ARRÊT)

LIGHT HI/LOW/OFF	Appuyer une fois sur **LIGHT HI/LOW/OFF** pour commander l'allumage avec l'intensité maximale; appuyer une seconde fois sur la touche pour passer à l'intensité d'illumination nocturne; appuyer une troisième fois pour commander l'extinction.

VERROUILLAGE POUR LES ENFANTS

Utiliser cette fonction de sécurité pour verrouiller le panneau de contrôle lorsque vous nettoyez le four ou afin d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans supervision.
La fonction de verrouillage est également utile lorsqu'on doit nettoyer le panneau de contrôle; ceci empêche l'entrée accidentelle de commandes durant le nettoyage.

Exemple : Verrouillage du panneau de contrôle.

STOP CLEAR	1. Appuyer sur **STOP/CLEAR.**
START ENTER	2. Tenez **START/ENTER** enfoncé jusqu'à ce que « LOCKED » (VERROUILLÉ) s'affiche (environ 4 secondes).

Exemple : Déverrouillage du panneau de contrôle.

START ENTER	1. Maintenir la pression sur **START/ENTER** pendant plus de 4 secondes. **LOCKED (VERROUILLÉ)** disparaît de l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

REPAS POUR ENFANTS

La fonction REPAS POUR ENFANTS vous permet de chauffer des aliments courants à cuire au micro-ondes sans avoir à programmer le temps de cuisson ou le niveau de puissance. MACARONI ET FROMAGE, HOT DOG , PÉPITES DE POULET

Example: Pour chauffer 4 HOT DOGS.	
STOP CLEAR	1. Appuyer sur **STOP/CLEAR.**
HOT DOG	2. Pour chauffer 4 **HOT DOGS.**
2	3. Appuyer sur la touche **2.**
START ENTER	4. Appuyer sur **START/ENTER.**

REMARQUE: Après 4 secondes, le four se mettra en marche automatiquement. Une fois la cuisson terminée, quatre bips se font entendre et **END(FIN)** s'affiche.

TABLEAU DES REPAS POUR ENFANTS

Catégorie	Touche	
	1	2
MACARONI ET FROMAGE	6 ozs.	12 ozs.
HOT DOG	2 ea	4 ea
PÉPITES DE POULET	4 ozs.	8 ozs.

MARCHE AISÉE

Cette touche de commande qui sauve du temps permet de commander la mise en marche du four à micro-ondes sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche START/ ENTER.

Exemple : Sélection d'une période de chauffage de 2 minutes.	
EZ-ON	1. Appuyer 4 fois sur la touche **EZ - ON.** Le four se met en marche et affiche le décompte de la durée de cuisson.

CHAUFFAGE

Vous pouvez garder au chaud les aliments cuits dans votre four à micro-ondes pendant. La lampe chauffante garde au chaud les aliments à la température désirée grâce à l'élément chauffant et au ventilateur installés sur le côté supérieur.

LA PLAQUE TOURNANTE NE FONCTIONNE PAS DURANT L'UTILISATION DE LA CHAUFFANTE.

1. Le capteur thermique comporte quatre différents réglages [High (Élevé)/Medium (Moyen)/Low (Bas)/Proof (lever)] et garde au chaud les aliments à la température désirée. La fonction Proof(Lever) maintient un environnement chaud pour lever des produits au levain avant la cuisson.
2. La fonction WARMING permet de maintenir au chaud les denrées cuites dans le four avec des grands plats comme une plaque à rôtir ou métallique et des plats ovales .
3. Lorsque passés sous la lampe chauffante , la viandeeet l poulet rôtis couverts de papier d'aluminium restteron juteux et tendres comme au sortir du four.

Example: Pour utiliser la CHAUFFANTE pendant 7 minutes et 30 secondes au réglage MOYEN.	
STOP CLEAR	1. Appuyer sur **STOP/CLEAR.**
WARMING	2. Appuyez sur **CHAUFFANTE** deux fois.
7 3 0	3. Entrer le temps.
START ENTER	3. Appuyer sur **START/ENTER.**

REMARQUE :

- La « **CHAUFFANTE** » garde les aliments au chaud grâce à un élément chauffant radiant, et non à l'aide d'une ampoule ou de micro-ondes.
- Les aliments cuits doivent être couverts durant l'utilisation de la **CHAUFFANTE.**
- Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) ne doivent pas être couverts durant l'utilisation de la **CHAUFFANTE.**
- Les repas complets gardés au chaud dans une grande assiette peuvent être couverts durant l'utilisation de la **CHAUFFANTE.**
- Lorsque le dernier cycle de cuisson est fini, vous entendrez quatre tonalités et « **COOK END** » (FIN DE CUISSON) s'inscrira sur l'écran d'affichage.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de chauffage, N'UTILISEZ PAS la hotte de ventilation en même temps.

TABLEAU DE LA CHAUFFANTE

Réglage	Appuyez sur LAMPE CHAUFFANTE	Type d'aliment
Élevé (93°C / 200°F)	1	Bacon Volaille Pizza Galettes de steak haché Côtelettes de porc Aliments frits
Moyen (77°C / 170 °F)	2	Sauces Œufs Biscuits Pâtisseries Rôti (de bœuf, de porc, d'agneau) Plats en cocotte Légume Rouleaux (dur)
Bas (60°C / 140°F)	3	Rouleaux (mou) Grandes assiettes vides
Preuve (100 °F)	4	Pain au levain

Différents types d'aliments peuvent être mis au four simultanément afin de les réchauffer.
Pour de meilleurs résultats, ne gardez pas les aliments au four pendant plus d'une heure.
Ne gardez pas au four des quantités réduites ou des aliments sensibles à la chaleur, tels que les œufs, pendant plus de 30 minutes.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

RÉGLAGE PERSONNALISÉ

Il est possible de modifier les valeurs par défaut du four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage et poids de décongélation.

Voir le tableau qui suit.

Touche	Function	N°	Résultat
1	Commande ACTIF/INACTIF du son	1 2	ACTIF INACTIF
2	Commande ACTIF/ INACTIF de l'horloge	1 2	ACTIF INACTIF
3	Commande de vitesse de défilement	1 2 3	Basse Normale Haute
4	Poids pour décongélation	1 2	lb kg

Exemple : Pour permuter le mode de sélection du poids pour la décongélation (entre lb et kg).

CUSTOM SET	1. Appuyer sur la touche **CUSTOM SET.**
4	2. Appuyer sur la touche **4.**
2	3. Appuyer sur la touche **2.**

PLUS/MOINS

Les touches **MORE (PLUS)** et **LESS (MOINS)** permettent de modifier la durée de cuisson pour une opération de cuisson préprogrammée ou pour une période de cuisson minutée.

Chaque pression sur la touche **MORE** ajoute 10 secondes à la durée de cuisson. Chaque pression sur la touche **LESS** réduit la durée de cuisson de 10 secondes.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ÉLEVÉS

Exemple : Période de cuisson de 8 minutes 30 secondes á une puissance de 100 %.

8 3 0	1. Entrer la durée de cuisson.
START ENTER	2. Appuyer sur **START/ENTER.**

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES

Le four à micro-ondes est doté de 10 niveaux de cuisson afin de permettre à l'utilisateur de faire cuir ou chauffer différents types d'aliments.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 7 miuntes 30 secondes à une puissance de 70%.

7 3 0	1. Entrer la durée de cuisson.
POWER LEVEL	2. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL.**
7	3. Entrer le niveau de puissance.
START ENTER	4. Appuyer sur **START/ENTER.** Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

Voir le guide de cuisson pour les niveaux de puissance infrieurs à la page 14.

CUISSON PAR ÉTAPES

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, certaines recettes exigent différents niveaux de puissance à différences étapes de la cuisson. Il est possible de programmer le four pour passer d'un niveau à un autre en deux étapes. Trois étapes sont possibles si la première est le cycle de décongélation.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 3 minutes à une puissance de 100 %, puis durant 7 minutes 30 secondes à une puissance de 70 %.

3 0 0	1. Entrer la durée de cuisson pour la première période.
COOK TIME	2. Appuyer sur la touche **COOK TIME.**
7 3 0	3. Entrer la durée de cuisson pour la seconde période.
POWER LEVEL	4. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL.**
7	5. Entrer le niveau de puissance pour la seconde période.
START ENTER	6. Appuyer sur **START/ENTER.**

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'appareil offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage en plus de la puissance HIGH (ÉLEVÉE); on peut ainsi choisir le niveau de puissance le plus approprié pour l'aliment à cuire. Le tableau ci-dessous permet de choisir le niveau de puissance approprié pour divers aliments.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE DU FOUR	UTILISATION
10 (Puissance élevée)	100 %	● Ébullition d'eau. ● Cuisson de boeuf haché. ● Préparation de bonbons/confiserie. ● Cuisson de légumes et fruits frais. ● Cuisson de poisson ou volaille. ● Préchauffage d'un plat de brunissage. ● Réchauffage de boissons. ● Tranches de bacon.
9	90 %	● Réchauffage rapide de tranches de viande. ● Cuisson d'oignons, de céleri et poivrons verts (sautés).
8	80 %	● Réchauffage. ● Cuisson d'oeufs brouillés.
7	70 %	● Cuisson de pains et de produits de céréales. ● Cuisson de mets à base de fromage, veau. ● Cuisson de gâteaux, muffins, carrés au chocolat, petits gâteaux, etc.
6	60 %	● Cuisson de pâtes.
5	50 %	● Cuisson de viande, volaille entière. ● Cuisson de crèmes pâtissières. ● Cuisson de poulet entier, dinde, côtes de porc, rôti de côtes, rôti de longe.
4	40 %	● Toute cuisson de morceaux de viande moins tendres. ● Réchauffage de mets préparé surgelé.
3	30 %	● Décongélation de viande, volaille et produits de la mer. ● Cuisson d'une petite quantité d'aliments. ● Fin de cuisson pour mets en cocotte, ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	● Amollissement de beurre et fromage à la crème. ● Chauffage d'une petite quantité d'aliments.
1	10 %	● Amollissement de crème glacée. ● Levée de pâte à pain (avec levure).
0	0 %	● Temps de repos.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE

Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez la table t ournante en fonction. Vous pouvez la désactiver pour les assiettes trop grandes. Appuyez sur la touche **TURNTABLE ON/OFF** pour activer/désactiver la table tournante.

REMARQUE:

1. Cette option n'est pas disponible avec les modes "sensor cook", décongélation, repas enfant,"soft and melt".
2. Il se peut que la table tournante soit trop chaude. Veillez à ne pas prendre la table tournante pendant ni après la cuisson.
3. Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.

INSTRUCTIONS DE CUISSON AVEC CAPTEUR

La fonction de cuisson avec capteur permet de commander la cuisson de la plupart de vos mets favoris sans devoir sélectionner une durée de cuisson et une puissance de chauffage. L'appareil affiche la catégorie d'aliment durant la période de détection initiale. Le four à micro-ondes détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque mets ou aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité émise par l'aliment, il détermine et affiche la durée de cuisson restante. Observer les recommandations suivantes pour obtenir les meilleurs résultats pour une cuisson avec capteur :

1. Les aliments cuits avec le système de capteur doivent se trouver à une température de conservation normale.
2. Veiller à ce que le plateau en verre et la surface extérieure du récipient soient secs pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
3. Recouvrir les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro-ondes) en laissant une ouverture.
4. Ne pas ouvrir la porte du four ni appuyer sur la touche STOP/CLEAR durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulée, le four émet 2 signaux sonores, et la durée de cuisson restante apparaît sur l'afficheur. À partir de ce moment, on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

GUIDE DE CUISSON AVEC CAPTEUR

Pour obtenir les meilleurs résultats lors d'une cuisson avec capteur, employer les récipients et couvercles appropriés avec les aliments.

1. Toujours utiliser un récipient pour four à micro-ondes et recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique en laissant une petite ouverture.
2. Ne jamais placer un couvercle ou pellicule de plastique étanche sur un récipient; ceci empêche l'évacuation de la vapeur et peut provoquer une cuisson excessive.
3. Adapter la quantité de nourriture à la taille du récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, remplir un récipient à 50 % ou plus.
4. Avant de placer les aliments dans le four, vérifier que les surfaces internes du four et les surfaces externes du récipient sont sèches. La transformation en vapeur des gouttes d'humidité peut provoquer une détection incorrecte par le capteur.

MAÏS À ÉCLATER AVEC CAPTEUR

Cette fonction permet de faire éclater au four à micro-ondes les grains de maïs des sachets commerciaux de 3,0 et 3,5 ozs. (85 et 99 g). Faites éclater un seul sachet à la fois. Dans le cas de l'emploi d'un éclateur de maïs pour four à micro-ondes, observer les instructions du fabricant.

Exemple : Pour faire éclater du maïs.

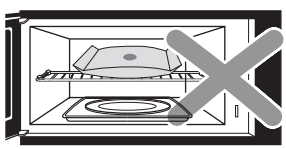
POPCORN	1. Appuyer sur la touche **POPCORN.** Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

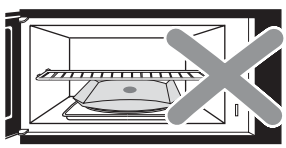
- Quantité recommandée : 3,0 à 3,5 oz (85 à 99 g).
- Pour faire cuire un sac de taille collation [1,75 oz (50 g)], placer le sac dans le four. Régler le four pour cuire pendant 2 minutes à pleine puissance. ÉCOUTER si le bruit de l'éclatement ralentit. Lorsque l'éclatement ralentit à un éclat par seconde, arrêter le four. Noter le temps requis pour la cuisson et utiliser ce réglage à l'avenir.

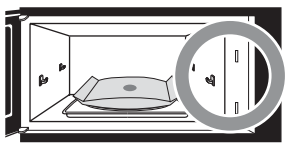
⚠ ATTENTION

NE PAS laisser le four à micro-ondes sans surveillance durant une opération d'éclatement de maïs.

Lors de l'éclatement du maïs en sachet commercial, retirer la grille du four; ne pas placer le sachet de maïs à éclater sur ou sous la grille.







UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

CUISSON AVEC CAPTEUR

La CUISSON AVEC CAPTEUR permet de commander la cuisson d'aliments courants prêts pour le micro-ondes, sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et la puissance de chauffage. La fonction CUISSON AVEC CAPTEUR offre à des puissances de chauffage préprogrammées pour 7 catégories d'aliment.

Exemple : Cuisson du riz.	
COOK	1. Appuyer sur la touche **COOK.**
6	2. Choisir la catégorie d'aliment.

TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR*

Catégorie	Touche	Quantité
Pommes de terre au four	1	1 à 4
Légumes frais	2	1 à 4 tasse(s)
Légumes surgelés	3	1 à 4 tasse(s)
Légumes en conserve	4	1 à 4 tasse(s)
Mets en cocotte	5	1 à 4 tasse(s)
Riz	6	1/2 à 2 tasse(s)
Mets surgelés	7	10 à 21 ozs.

* 1 tasse = 227 g ou 237 mL
1 ozs. = 28 g ou 30 mL

Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR

Le RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR permet de commander la cuisson d'aliments courants prêts pour le micro-ondes sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et le niveau de puissance.

Exemple : Réchauffage de 2 parts de pizza.	
REHEAT	1. Appuyer sur la touche **REHEAT.**
1	2. Choisir la catégorie d'aliment.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR*

Catégorie	Touche	Quantité
Part de pizza	1	1 à 3 part(s)
Dîner	2	1 à 2 portion(s)
Soupe/sauce	3	1 à 4 tasse(s)
Mets en cocotte	4	1 à 4 tasse(s)

* 1 tasse = 227 g ou 237 mL

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR

CATÉGORIE		DIRECTIVES	QUANTITÉ
Pommes de terre au four		Percer chaque pomme de terre à l'aide d'une fourchette et les placer sur le pourtour du plateau, en les espaçant d'au moins 1 pouce (2,5 cm).	1 à 4, moyennes, approx. 8 à 10 ozs. (227 à 284 g) chacune
LÉGUMES	Légumes frais	Préparer selon les goûts, les laver et laisser un peu d'eau sur les légumes. Les placer dans un contenant allant au four à micro-ondes de taille adéquate. Ajouter de l'eau selon la quantité. (1-2 tasses : 2 cuillères à table, 3- 4 tasses : 4 cuillères à table). Le couvrir avec une pellicule de plastique et laisser une ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
	Légumes surgelés	Les retirer du paquet, les rincer sous l'eau courante pour éliminer le givre. Les placer dans un contenant allant au four à micro-ondes de taille adéquate. Ajouter de l'eau selon la quantité. (1-2 tasses : 2 cuillères à table, 3- 4 tasses : 4 cuillères à table). Le couvrir avec une pellicule de plastique et laisser une ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
	Légumes en conserve	Les retirer de leur boîte. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
Mets en cocotte		Réunir les ingrédients selon la recette, dans un plat de 1 à 2 pintes (1 à 2 L). Faire cuire en mettant une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
Riz		Placer le riz et le double de la quantité en liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un plat allant au four à micro-ondes de 2 pintes (1,9 L). Le couvrir avec une pellicule de plastique et laisser une ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 5 minutes. Remuer pour du riz plus gonflé.	1/2 à 2 tasse(s) (118 à 473 mL)
Mets surgelé		Le retirer de l'emballage. Faire une fente dans le couvercle. Si le récipient n'est pas prévu pour four à micro-ondes, placer le contenu sur une assiette recouverte d'une pellicule de plastique, avec ouverture.	10 à 21 ozs. (284 à 595 g)

TABLEAU DE RÉCHAUFFFAGE AVEC CAPTEUR

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Part de pizza	Ceci est une fonction de réchauffage pour un reste de pizza. Placer la pizza sur du papier essuie-tout, sur une assiette allant au micro-ondes.	1 à 3 part(s) (3 à 5 ozs./ 85 à 142 g chacune)
Dîner	Utiliser une assiette peu profonde, recouverte d'une pellicule de plastique, avec ouverture. Laisser reposer 3 minutes.	1 à 2 portion(s)
Soupe/sauce	Placer dans un plat pour four à micro-ondes peu profond, recouvert d'une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
Mets en sauce	Couvrir le plat contenant le mets avec une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

PRATIQUE

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuterie. Celle-ci peut compter les minutes, jusqu'à un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

Par exemple: Compter 3 minutes.

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
TIMER	2. Appuyez sur **TIMER.**
3 0 0	3. Entrez la durée à l'aide du clavier des touches numériques.
START ENTER	4. Appuyez sur **START/ENTER.** Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez 7 bips bip et **End** (FIN) apparaîtra à l'affichage.

CUISSON SUR MESURE

La cuission sur mesure vous permet de rappeler une instruction de cuisson prélablement programmée dans la mémoire et de commencer immédiatement l'étape de cuisson.

Par exemple: programmer pendant deux minutes.

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
CUSTOM COOK	2. Appuyez sur **CUSTOM COOK.**
2 0 0	3. Entrez la durée de la cuisson.
START ENTER	4. Appuyez sur **START/ENTER.**

Par exemple: rappeler la mémoire.

STOP CLEAR	1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
CUSTOM COOK	2. Appuyez sur **CUSTOM COOK.**
START ENTER	3. Appuyez sur **START/ENTER.** Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres COOK **End** apparaîtront à l'affichage.

AMOLLISSEMENT

Le four utilise une puissance basse pour amollir les aliments comme le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelé. Voir le tableau suivant.

Exemple : Amollissement de 1 pinte (0,95 L) de crème glacée.

SOFTEN	1. Appuyer sur la touche **SOFTEN.**
2	2. Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche **2** pour « crème glacée ».
2	3. Choisir la quantité. Appuyer sur la touche **2** pour 1 pinte (0,95 L).
START ENTER	4. Appuyer sur **START/ENTER.**

TABLEAU D'AMOLLISSEMENT*

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre	1	1/2/3 bâtonnets
Crème glacée	2	Chopine, pinte, demi-gallon
Fromage à la crème	3	3, 8 ozs.
Jus congelé	4	6, 12, 16 ozs.

* 1 ozs. = 28 g ou 30 mL; ½ gal = 1,9 L; 1 pinte = 0,95 L; 1 chopine = 0,5 L

FUSION

Le four utilise une puissance basse pour la fusion d'aliments (comme le beurre ou la margarine, le chocolat, les guimauves ou les préparations à partir de fromage fondu). Voir le tableau suivant.

Exemple : Fusion de 8 ozs. (227 g) de chocolat.

MELT	1. Appuyer sur la touche **MELT.**
2	2. Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche **2** pour « chocolat ».
2	3. Choisir la quantité. Appuyer sur **2** pour 8 ozs. (227 g).
START ENTER	4. Appuyer sur **START/ENTER.**

TABLEAU DE FUSION*

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre/margarine	1	1/2/3 bâtonnets
Chocolat	2	4, 8 ozs.
Fromage	3	8, 16 ozs.
Guimauves	4	5, 10 ozs.

* 1 ozs. = 28 g ou 30 mL

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

TABLEAU D'AMOLLISSEMENT

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Beurre	Le sortir de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Le beurre sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	1, 2 ou 3 bâtonnet(s)
Crème glacée	Placer le contenant au four. La crème glacée sera assez molle pour pouvoir s'en servir facilement.	1 chopine, pinte ou 1/2 gal (1/2 L, 0,95 L, 1,9 L)
Fromage à la crème	L'enlever de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	3 ou 8 ozs. (85 g ou 227 g)
Jus congelé	Enlever le dessus. Le placer dans le four. Le jus congelé sera assez mou pour être facilement mélangé avec de l'eau.	6, 12 ou 16 ozs. (180, 355 ou 475 mL)

TABLEAU POUR LA FONTE

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Beurre ou margarine	Le sortir de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Il n'est pas nécessaire de recouvrir le beurre. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	1, 2 ou 3 bâtonnet(s)
Chocolat	On peut utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire. Sortir les carrés de leur emballage et les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	4 ou 8 ozs. (113 ou 227 g)
Fromage	Utiliser des préparations à base de fromage fondu seulement. Les découper en cubes. Les placer en une seule couche dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	8 ou 16 ozs. (227 ou 454 g)
Guimauves	On peut utiliser des guimauves ordinaires ou miniatures. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	5 ou 10 ozs. (142 ou 284 g)

DÉCONGÉLATION

Quatre choix de décongélation sont préprogrammés dans le four. La fonction décongélation offre la meilleure méthode de décongélation des aliments surgelés, le four choisissant automatiquement les durées nécessaires selon chaque aliment, en fonction du poids entré. De plus, la fonction de **DÉCONGÉLATION** comprend un mécanisme de signalisation incorporé qui rappelle à l'utilisateur de vérifier, de retourner, de séparer ou de redisposer la nourriture pendant le cycle de décongélation. Quatre options sont disponibles :

1. VIANDE
2. VOLAILLE
3. POISSON
4. PAIN

Après avoir appuyé une fois sur la touche **DEFROST**, sélectionner la catégorie d'aliment. Les gammes de poids vont de 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg) pour la viande, la volaille et le poisson, et de 0,1 à 1 lb (45 à 454 g) pour le pain.

Exemple : Décongélation de 1,2 lb (0,5 kg) de viande.

DEFROST	1. Appuyer sur la touche **DEFROST.**
1	2. Choisir la catégorie d'aliment.
1 2	3. Entrer le poids.
START ENTER	4. Appuyer sur **START**/**ENTER.**

REMARQUE : Après avoir appuyé sur **START**/**ENTER**, l'afficheur décompte la durée de décongélation. Le four émettra un signal sonore durant le cycle de décongélation. À ce moment, ouvrir la porte et tourner, séparer ou redisposer l'aliment au besoin. Retirer toutes les portions qui ont décongelé, puis remettre les portions encore congelées dans le four et appuyer sur le bouton **START**/**ENTER** pour poursuivre le cycle de décongélation. **Le four ne s'arrêtera pas pendant l'émission du signal sonore, à moins que la porte ne soit ouverte.**

Pour de meilleurs résultats :

- Retirer le poisson, les mollusques/crustacés, la viande et la volaille de leur emballage plastique ou papier fermé d'origine. Sinon, l'emballage retient la vapeur et les jus près de l'aliment, ce qui peut entraîner la cuisson de la surface extérieure de l'aliment.
- Façonner la viande en forme de beignes avant de la congeler. Lors de la décongélation, enlever la viande déjà décongelée sur l'extérieur lorsque le signal sonore retentit, et continuer la décongélation.
- Placer l'aliment dans un plat de cuisson en verre peu profond ou sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, afin de récolter les jus.
- L'aliment comportera encore des parties congelées au centre, lorsqu'il sera retiré du four.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

Catégorie	Aliment
VIANDE 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**BŒUF** Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes de viande à ragoût, bifteck de filet, boeuf braisé, rôti de côtes, rôti de croupe roulé, rôti de palette, galette de hamburger. **AGNEAU** Côtelettes (1 po/2,5 cm d'épaisseur), rôti roulé. **PORC** Côtelettes (1/2 po/1,2 cm), hot dogs, côtes levées, côtes à la paysanne, rôti roulé, saucisses.
VOLAILLE 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**VOLAILLE** Poulet entier (moins de 4 lb/1,8 kg), viande de poitrine coupée (sans os). **POULET DE CORNOUAILLES** Entier. **DINDE** Poitrine (moins de 6 lb/4,0 kg).
POISSON 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**POISSON** Filets, darnes, entiers. **CRUSTACÉS/MOLLUSQUES** Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
PAIN 0,1 à 1,0 lb (45 g à 454 g)	**MUFFINS** **GÂTEAU ROULÉ**

DÉCONGÉLATION RAPIDE

La fonction DÉCONGÉLATION RAPIDE permet de commander une période de décongélation rapide pour lb 1 (0,45 kg) d'aliments surgelés. Le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation pour le boeuf haché.

Exemple : Décongélation de 1 lb (0,45 kg) de boeuf haché.

DEFROST	1. Appuyer sur **DEFROST** deux fois.
START ENTER	2. Appuyer sur **START**/**ENTER.**

DÉCONGÉLATION MINUTÉE

Cette fonction permet à l'utilisateur de choisir la durée de décongélation désirée.

Exemple : Période de décongélation de 2 minutes.	
DEFROST	1. Appuyer sur **DEFROST** trois fois.
2 0 0	2. Entrer la durée de décongélation désirée.
START ENTER	3. Appuyer sur **START/ENTER.** (La période de décongélation débute).

Lorsque la durée de décongélation est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Pour l'utilisation de la fonction de **DÉCONGÉLATION**, on doit entrer le poids net de l'aliment en livres et dixièmes de livres (le poids des aliments moins le poids du récipient).
- Utiliser la **DÉCONGÉLATION** uniquement pour un aliment cru. Elle produit les meilleurs résultats lorsque l'aliment à décongeler sort du congélateur (température de 0 °F/-18 °C). Si l'aliment a été conservé dans le compartiment de congélation d'un réfrigérateur, qui ne maintient pas une température de 5 °F (-15 °C) ou moins, on doit toujours programmer un poids inférieur (correspondant à une durée de décongélation plus courte) pour éviter une cuisson partielle de l'aliment.
- Si l'aliment a été conservé hors du congélateur pendant quelque temps (jusqu'à 20 minutes), entrer un poids inférieur.
- La forme du paquet a une influence sur la durée de décongélation. Un paquet rectangulaire peu profond se décongèle plus rapidement qu'un bloc profond.
- Séparer les morceaux après le début de la décongélation. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- On peut utiliser de petits morceaux de feuille d'aluminium pour protéger certaines parties d'un aliment (ailes et extrémité des pattes de poulet, queue de poisson) mais on doit veiller à ce qu'aucun morceau d'aluminium n'entre en contact avec une paroi du four; ceci pourrait provoquer la formation d'arcs/étincelles qui détérioreraient la surface interne du four.
- Protéger avec des morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment ou mets qui s'échauffent plus rapidement.
- Pour de meilleurs résultats, la durée de décongélation préprogrammée par le four inclut une temps de repos prédéfinie.
- Pour de meilleurs résultats, placer un aliment à décongeler sur une grille de rôtissage aux micro-ondes; ceci évitera que les jus de viande chauffés durant la décongélation provoquent une cuisson partielle de l'aliment.

GRILLE MÉTALLIQUE

⚠ ATTENTION

Pour éviter un risque de dommages matériels :

Ne pas utiliser la grille pour éclater le maïs.

Lors de l'utilisation, la grille doit toujours reposer sur les 4 supports de plastique.

Utiliser la grille uniquement pour faire cuire à cette position.

Ne pas effectuer une cuisson alors que la grille repose sur le fond du four.

La grille métallique offre un espace supplémentaire lors de la cuisson de plusieurs aliments en même temps.

Utilisation de la grille :

1. Placer la grille en bon appui sur les 4 supports de plastique.
   - **Il NE FAUT PAS** que la grille touche les parois métalliques ou la paroi arrière de la cavité du four.
2. Placer des quantités égales d'aliments **AU-DESSUS** et **EN-DESSOUS** de la grille.
   - Il faut que les quantités d'aliments soient approximativement identiques, pour une bonne répartition de l'énergie absorbée.

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Lire et observer les directives ci-dessous pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation du four à micro-ondes.

- **Température initiale :** Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur que s'il était à la température ambiante. Les durées de cuisson indiquées dans ce guide sont celles qui correspondent à des aliments qui se trouvent à la température de conservation normale.
- **Taille :** Les morceaux d'aliment de petite taille cuisent plus rapidement que les morceaux de plus grosse taille; des morceaux de taille et de forme similaire cuisent plus uniformément. Pour une cuisson uniforme, réduire la puissance pour la cuisson d'aliments en morceaux de grande taille.
- **Humidité naturelle :** Un aliment qui contient beaucoup d'humidité cuit plus uniformément, parce que les molécules d'eau absorbent l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** les aliments comme mets en cocotte et légumes, depuis l'extérieur vers le centre du récipient, pour répartir uniformément la chaleur; ceci accélère la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- **Retourner** les aliments comme côtelettes de porc, pommes de terre, rôti ou chou-fleur entier, vers la mi-cuisson, pour exposer uniformément toutes les faces à l'énergie des micro-ondes.
- **Orienter** vers le centre du plat les parties délicates des aliments (pointes d'asperges, par exemple).
- **Orienter** vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes (morceaux de poulet, darnes de saumon).
- **Protéger** avec des **petits** morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment qui peuvent cuire plus rapidement, comme extrémité d'aile et extrémité de pilon de volaille.
- **Temps de repos :** Après avoir retiré le plat du four à micro-ondes, recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique et laisser reposer; la cuisson se poursuit vers le centre durant ce temps de repos, sans risque de cuisson excessive des parties externes. La durée du temps de repos dépendra de la densité et de la surface exposée de l'aliment.
- **Enveloppement dans du papier paraffiné ou dans un essuie-tout :** Pour éviter un assèchement, on devrait envelopper avant le réchauffage aux micro-ondes les sandwichs et de nombreux autres aliments contenant du pain précuit.

POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

Cuisson des poissons et des crustacés/mollusques : directives générales

- Préparer le poisson pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Orienter vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes. Répartir les crustacés et les mollusques en une seule couche pour obtenir une cuisson uniforme.
  - Le type de couvercle à utiliser dépend de la méthode de cuisson. Pour un poisson poché, utiliser un récipient recouvert d'un couvercle ou d'une pellicule de plastique (avec ouverture) allant aux micro-ondes.
  - Pour poisson au four, poisson pané ou poisson en sauce : recouvrir avec une feuille de papier paraffiné pour éviter la dilution par l'eau.
  - Toujours sélectionner la durée de cuisson la plus courte. Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque et qu'il est possible de séparer les couches de chair de la partie la plus épaisse. Un crustacé est cuit lorsque la couleur de sa carapace passe de rose à rouge et que sa chair est opaque et ferme.

TABLEAU DE CUISSON POUR POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

POISSONS/ CRUSTACÉS	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Filets de poisson	HI (puissance élevée)	3 1/2-4 1/2 minutes	Répartir en une seule couche; placer la partie la plus épaisse vers le bord externe d'un ustensile de 1,5 pinte (1,5 L) pour four à micro-ondes. Badigeonner avec du beurre fondu et assaisonner au goût. Recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture). Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 2 minutes. Pour la cuisson d'une quantité de plus de 1 lb (0,45 kg), retourner le poisson à mi-cuisson.
Darnes de poisson	HI	4 1/2-5 1/2 minutes	
Poisson entier	7	4 1/2-6 minutes	
Pétoncles	HI	3 1/2-5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer selon les instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, décortiquées	HI	3 1/2-5 minutes	

CUISSON

AMUSE-GUEULE/SAUCES/SOUPES

Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

Recommandations :

- Les biscuits croustillants (biscotte melba, biscuits de blé en filaments ou de seigle) conviennent le mieux pour l'utilisation au four à micro-ondes. Attendre que les invités soient présents avant d'ajouter les garnitures. Placer un papier essuie-tout sous les biscuits pendant la cuisson dans le four à micro-ondes pour l'absorption de l'excès d'humidité.
- Répartir en cercle pour une cuisson uniforme.
- Remuer les trempettes pour répartir la chaleur et minimiser la durée de cuisson.

Cuisson de sauces : Conseils et techniques

- Utiliser un ustensile pour four à micro-ondes, ou une tasse à mesurer en verre dont le volume est 2 à 3 fois le volume de la sauce.
- Une sauce à base de fécule de maïs épaissit plus rapidement qu'une sauce préparée à base de farine.
- Cuire une sauce à base de fécule de maïs ou de farine dans un récipient non couvert, pour pouvoir la remuer 2 ou 3 fois durant la période de cuisson, pour éviter la formation de grumeaux.
- Pour adapter une recette de sauce conventionnelle, réduire légèrement la quantité de liquide.

Cuisson de soupe : Conseils et techniques

- Pour éviter un débordement, particulièrement si la soupe contient de la crème ou du lait, remplir à moitié le récipient pour four à micro-ondes des ingrédients de la recette.
- D'une manière générale, recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique (AVEC OUVERTURE).
- Recouvrir pour retenir l'humidité. Ne pas recouvrir lorsqu'on souhaite préserver l'aspect croustillant.
- Sélectionner la durée de cuisson minimum suggérée, pour éviter un excès de cuisson. Augmenter la durée de cuisson seulement après avoir évalué la progression de la cuisson des aliments.
- Remuer occasionnellement pour répartir uniformément les saveurs et la chaleur; ceci réduit également la durée de cuisson nécessaire.
- Lors de la conversion d'une recette de soupe conventionnelle pour la cuisson au four à micro-ondes, réduire les quantités de liquide, sel et assaisonnements relevés.

Erreurs à éviter :

- Il est préférable d'employer la chaleur sèche d'un four conventionnel pour les amuse-gueule croustillants ou pâtisseries de pâte feuilletée.
- On peut réchauffer des produits panés au four à micro-ondes, mais la panure ne sera pas croustillante.

VIANDES

Cuisson des viandes: Directives générales

- Préparer la viande pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Enlever l'excès de graisse pour éviter la formation d'éclaboussures.
  - Placer le morceau de viande sur une grille dans un récipient pour four à micro-ondes, côté gras vers le bas.
  - Utiliser un sac de cuisson au four pour un morceau de viande moins tendre.
  - Orienter les morceaux de telle manière que les parties épaisses soient vers l'extérieur du plat.
  - Recouvrir avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
- Surveiller le morceau de viande durant la cuisson.
  - Drainer le jus à mesure qu'il apparaît pour minimiser les projections et pour éviter une cuisson excessive de la partie inférieure du morceau de viande.
  - Protéger avec de la feuille d'aluminium les parties minces ou osseuses, pour éviter une cuisson excessive.

REMARQUE : Maintenir un espace de **1 po (2,5 cm) ou plus** entre les morceaux d'aluminium et les parois du four, et ne jamais recouvrir plus de 1/3 du mets avec de la feuille d'aluminium.

- Après avoir retiré le plat du four, ajouter un temps de repos de 10 à 15 minutes (le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium). La température interne pourra encore augmenter de 5 à 10 °F (3 à 5 °C) durant le temps de repos.

Le tableau de cuisson des viandes (page suivante) présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des morceaux de viande.

TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES

VIANDE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
BŒUF Hamburgers, frais ou décongelés (4 ozs. /113 g chacun) 1 galette 2 galettes 4 galettes	HI (puissance élevée)	 1-1½ minute 1½-2 minute(s) 2½-3½ minutes	Former une dépression au centre de chaque galette. Placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Badigeonner avec un agent de brunissage (le cas échéant). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner à mi-cuisson. Laisser reposer à couvert pendant 1 minute.
Rôti – pointe de surlonge (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	8-10 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 11-13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Assaisonner au goût et recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner la pièce de viande à mi-cuisson; si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent plus rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter un temps de repos de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
AGNEAU Rôti roulé, sans os (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	11-12 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 12-13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (145 °F/62 °C) 13-14 minutes par lb (0,45 kg) BIEN CUIT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Badigeonner avec la marinade ou assaisonner au goût (romarin, thym, marjolaine). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner le rôti après 15 minutes de cuisson, puis de nouveau après 30 minutes de cuisson. Si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter un temps de repos de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
PORC Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches 10 tranches	HI	 1½-2 minute(s) 2-3 minutes 4-5 minutes 7-8 minutes	Placer les tranches de bacon sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier essuie-tout. Ajouter un temps de repos de 1 minute après la cuisson.
Côtelettes (5 à 7 ozs./ 142 à 198 g, chacune) 2 côtelettes 4 côtelettes	3	 18-20 minutes par lb (0,45 kg) 15-17 minutes par lb (0,45 kg)	Placer les côtelettes dans un plat pour cuisson aux micro-ondes. Assaisonner au goût et recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture). Cuire jusqu'à ce que la teinte rose disparaisse ou que la température interne atteigne 170 °F (77 °C). Retourner les côtelettes à mi-cuisson. Ajouter un temps de repos de 5 minutes. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.)
Rôti de longe roulé, sans os (3 1/2 à 4 1/2 lb/1,6 à 2,0 kg)	3	25-27 minutes par lb (0,45 kg) (165 °F/74 °C)	Placer le rôti dans un sac de cuisson, dans un ustensile pour four à micro-ondes. Assaisonner au goût et ajouter un agent de brunissage si désiré. Fermer le sac sans serrer. Ajouter un temps de repos de 15 minutes dans le sac après la cuisson (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). La viande de porc doit atteindre une interne température de 170 °F (77 °C) pour être servie.
Saucisses, fraîches ou surgelées, décongelées (1 à 2 ozs./28 à 57 g chacune) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses	HI	 45-60 secondes 1-1½ minute 1½-2 minute(s) 1¾-2 minute(s)	Percer la peau des saucisses avant de les placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier paraffiné ou du papier essuie-tout. Retourner à mi-cuisson. Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 1 minute

CUISSON

POULET

Cuisson de poulet : Directives générales

- Préparation du poulet pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Répartir les morceaux de volaille en plaçant les parties épaisses vers l'extérieur du plat de cuisson. Pour la cuisson de pattes, répartir les pattes comme les rayons d'une roue.
  - Recouvrir le plat de cuisson avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
  - Pour obtenir une apparence de brunissage, utiliser un agent de brunissage, ou cuire avec une sauce.
- Surveiller le mets durant la cuisson.
  - Retirer et jeter le jus qui s'accumule.
  - Protéger les parties minces ou osseuses avec de la feuille d'aluminium, pour éviter une cuisson excessive. Veiller à ne pas approcher les morceaux de feuille d'aluminium **à moins de 1 po (2,5 cm)** des parois du four et d'autres morceaux de feuille d'aluminium.
- La viande de volaille est cuite lorsque sa teinte n'est plus rose et que le jus qui s'écoule est limpide. Après la cuisson, la température de la viande au niveau des cuisses devrait être de 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
- Après la cuisson, ajouter un temps de repos de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium.

Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des morceaux de volaille.

TABLEAU DE CUISSON DE POULET

POULET	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	HI (puissance élevée)	4½-5½ minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer les morceaux et bien les égoutter. Placer les morceaux en une seule couche dans un plat pour cuisson aux micro-ondes; orienter les parties épaisses vers l'extérieur. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Laisser reposer à couvert pendant 5 minutes.
Poulet entier (3 à 3½ lb/1,4 à 1,6 kg)	HI	12-13 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Placer l'oiseau sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, poitrine vers le bas. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Exécuter la cuisson pendant 1/3 de la durée estimée. Retourner l'oiseau, poitrine vers le haut; badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage. Remplacer le papier paraffiné. Poursuivre la cuisson durant 1/3 de la durée estimée. Si nécessaire, protéger les parties qui cuisent plus rapidement. Poursuivre la cuisson durant le 1/3 restant de la durée estimée, ou jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Laisser reposer pendant 10 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). En fin de cuisson, la température dans une cuisse devrait atteindre 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
Poulets de Cornouailles entiers (1 à 1½ lb/0,45 à 0,7 kg, chacun)	HI	6-7 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Attacher les ailes contre le corps, et les pattes avec la queue. Placer les poulets sur une grille pour cuisson à micro-ondes, poitrine vers le bas. Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner les poulets, poitrine vers le haut, vers la mi-cuisson. Protéger avec de la feuille d'aluminium les extrémités osseuses des pilons. Enlever/jeter le jus qui s'écoule. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Retirer les poulets du four lorsque la température désirée est atteinte. Laisser reposer pendant 5 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). Les poitrines des poulets devraient atteindre une température de 170 °F (77 °C) pour être servies.

CUISSON

PÂTES ET RIZ

La durée de cuisson nécessaire pour la cuisson de pâtes, riz ou céréales est approximativement identique pour la cuisson aux micro-ondes et pour la cuisson conventionnelle, mais la cuisson au four à micro-ondes est beaucoup plus pratique parce qu'on peut utiliser le même plat pour la cuisson et le service. Il n'y a pas besoin de remuer et le goût des restes de pâtes réchauffés aux micro-ondes est tout aussi bon.

Cuisson de pâtes ou riz: Conseils et techniques

- Lors de la cuisson d'une quantité de riz ou de pâtes qu'on utilisera dans une cocotte, sélectionner une durée de cuisson inférieure à la durée minimum, pour que le produit demeure ferme.
- Prévoir un temps de repos pour le riz, mais pas pour les pâtes.
- Les tableaux ci-dessous présentent des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des mets à base de pâtes et de riz.

TABLEAU DE CUISSON DES PÂTES

PÂTES	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Spaghettis 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 ozs. (227 g) de spaghettis	HI (puissanceélevée) 5	9-10 min 7½-8½ min	Le cas échéant, ajouter la quantité de sel désirée à l'eau chaude du robinet. Utiliser un ustensile de 2 pintes (2 litres) pour cuisson au four à micro-ondes; recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture) pour les spaghettis et la lasagne. Utiliser un couvercle ou une pellicule de plastique (avec ouverture) pour micro-ondes, pour les macaronis et les nouilles aux oeufs. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Ajouter les pâtes en remuant; effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter dans une passoire.
Macaronis 3 tasses (710 mL) d'eau Ajouter 2 tasses (473 mL) de macaronis	HI 5	6-7 min 5½-6½ min	
Lasagne 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 ozs. (227 g) de lasagne	HI 5	7-8 min 11-12½ min	
Nouilles lasagne 6 tasses (1,4 L) d'eau Ajouter 4 tasses (946 mL) de nouilles	HI 5	8-10 min 5½-6½ min	

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Grains longs 2¼ tasses (533 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 5	4½-5½ min 14 min	Le cas échéant, combiner le sel nécessaire avec l'eau chaude du robinet, dans un récipient de 2 pintes (2 litres) pour cuisson aux micro-ondes. Recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique (avec ouverture) pour micro-ondes. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Introduire le riz en remuant, et tout assaisonnement. Cuire dans le récipient couvert selon les indications du tableau ou jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre. Ajouter un temps de repos de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert. Remuer avec une fourchette pour décoller les grains.
Riz brun 2½ tasses (593 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 5	4½-5½ min 28 min	
Mélange riz à grains longs/riz sauvage 2⅓ tasses (552 mL) d'eau Ajouter 1 paquet de 6 ozs. (170 g)	HI 5	4-5 min 24 min	
Riz à cuisson rapide 1 tasse (237 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI	2-3 min	Faire chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition. Introduire le riz dans l'eau bouillante en remuant, et laisser reposer 5 à 10 minutes dans le récipient couvert ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre. Remuer avec une fourchette pour décoller les grains.

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour de meilleures performance et davantage de sécurité maintenez le four propre à l'intérieur comme à l'extérieur.Apportez un soin particulier au panneau de la porte intérieure et au cadre avant du four pour éliminer les accumulation d'aliments ou de graisse.**N'utilisez jamais de poudre ni de tampons.**Essuyez l'intérieur et l'extérieur, y compris le capot du bas de la hotte avec un chiffon doux et une solution chaude (non très chaude) de détergent doux.Essuyez ensuite et séchez en essuyant. Utilisez un nettoyant pour chrome pour les surfaces en chrome,métallique ou en aluminium. Essuyez les éclaboussures immédiatement avec de l'essuie-tout humide, notamment après la cuisson de poulet ou de bacon. Nettoyez votre four toutes les semaines,, voire plus souvent si nécessaire.

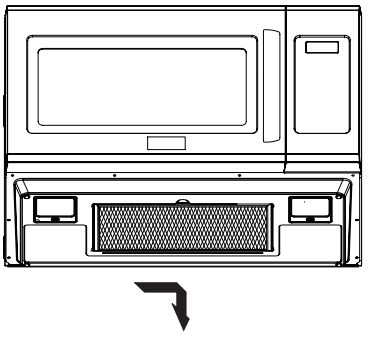
GRILLE MÉTALLIQUE

Laver la grille métallique avec un savon doux et une brosse de récurage douce ou de nylon. Bien sécher. Ne pas utiliser un instrument ou un produit de nettoyage abrasif pour nettoyer la grille.

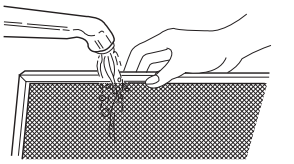
NETTOYAGE DES FILTRES À GRAISSE

Le filtre à graisse doit être enlevé et nettoyé souvent, au moins une fois par mois.

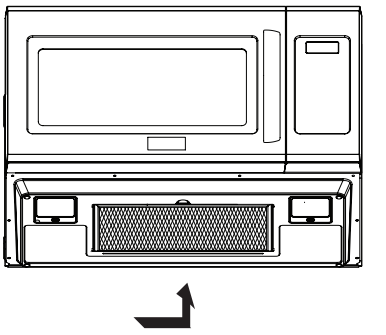
1. Débrancher l'alimentation ou le four à micro-ondes.
2. Pour enlever le filtre, le faire glisser vers l'arrière. Tirer vers le bas, le filtre devrait sortir.



3. Faire tremper le filtre dans l'eau chaude et du détergent doux. Frotter pour enlever la saleté et la graisse. Rincer et assécher. Ne pas nettoyer le filtre avec de l'ammoniaque, des produits corrosifs ni les mettre au lave-vaisselle. Le filtre deviendra noir ou peut s'endommager.



4. Pour réinstaller le filtre, le faire glisser dans la fente arrière, puis pousser pour enclencher en place.



5. Rebrancher l'alimentation ou le four à micro-ondes.

REMARQUE : Ne pas faire fonctionner la hotte si le filtre n'est pas en place.

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

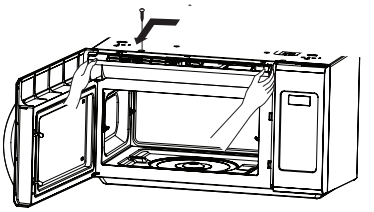
REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

⚠ ATTENTION

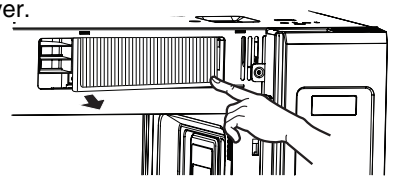
Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, ne jamais faire fonctionner la hotte du four si les filtres ne sont pas en place.

Si votre ensemble micro-ondes et hotte est installé pour recirculer l'air, le filtre à charbon (5230W1A003C) est disponible en appelant le service des pièces de rechange de votre centre de service autorisé le plus proche. Le filtre à charbon ne peut être nettoyé et devrait être remplacé tous les 6 à 12 mois.

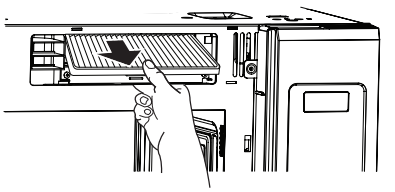
1. Débrancher le four ou couper l'alimentation.
2. Ouvrez la porte et déposez la seule vis de montage de la grille de ventilation. (1 vis au milieu)



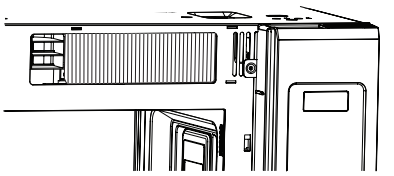
3. Faites glisser la grille vers la gauche et faites-la basculer vers l'avant, puis soulevez-la pour l'enlever.



4. Enlever l'ancien filtre.



5. Mettre en place un filtre à charbon neuf. Le filtre doit être incliné comme on le voit sur l'illustration.



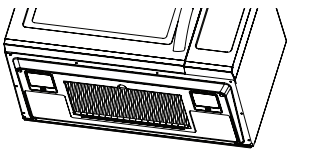
6. Glissez le bas de la grille en place. Poussez le haut et faites-le glisser vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Remettez les vis de montage. Rétablissez l'alimentation électrique de l'appareil et réglez l'horloge.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DE NUIT/SURFACE DE CUISSON

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles, porter des gants lors du remplacement d'une ampoule.

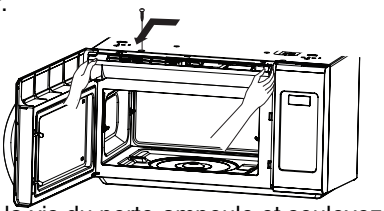
1. Débrancher le four ou couper l'alimentation.



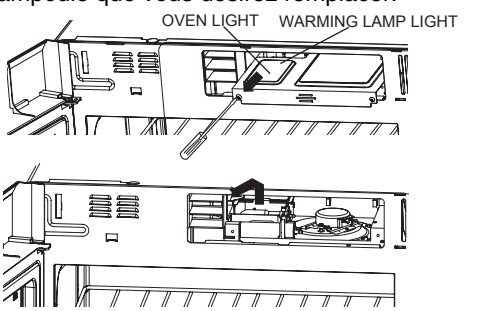
2. Ôter les vis de montage du couvre-ampoule.
3. Remplacer chaque ampoule grillée par une ampoule de 20~40 watt pour appareil ménager.
4. Réinstaller le couvre-ampoule et les vis de montage.
5. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR ET DE CHAUFFAGE

1. Débrancher le four ou couper l'alimentation.
2. Ouvrez la porte et déposez la vis de montage de la grille de ventilation.
3. Faites glisser la grille vers la gauche et faites-la basculer vers l'avant, puis soulevez-la pour l'enlever.



4. Enlevez la vis du porte-ampoule et soulevez le porte-ampoule que vous désirez remplacer.



5. Remplacer l'ampoule grillée par une ampoule de 30 watts pour appareil ménager.
6. Remplacer le porte-ampoule s'il est endommagé.
7. Faites glisser le bas de la grille de ventilation en place. Poussez le haut et glissez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Remettez les vis de montage. Branchez le four à micro-ondes ou rétablissez l'alimentation électrique.

USTENSILES RECOMMANDÉS

GUIDE DES USTENSILES POUR FOUR À MICRO-ONDES

UTILISER	NE PAS UTILISER
VERRE RÉSISTANT AU FOUR (traité pour chaleur très forte) : Plats courants, moules à pain, plats à tarte, plats à gâteau, tasses à mesurer, cocottes et bols sans bordure métallique. **PORCELAINE :** Bols, tasses, assiettes et plats de service sans garniture métallique. **PLASTIQUE :** Pellicule de plastique (pour recouvrir) -- étirer la pellicule sans la serrer par-dessus le plat et l'appuyer sur les côtés. Prévoir une petite ouverture en retournant légèrement un bord pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le plat doit être assez profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas la nourriture. Lors du chauffage d'un aliment, la pellicule de plastique risque de fondre si elle est en contact avec l'aliment. N'utiliser tasses, contenants semi-rigides pour congélateur, sachets et plats en plastique **que pour une courte durée de cuisson. Le plastique en effet risque de se ramollir par suite de la chaleur des aliments.** **PAPIER :** Papier essuie-tout, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.	**USTENSILES MÉTALLIQUES :** Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre l'aliment, ce qui produit une cuisson inégale. Éviter aussi les brochettes en métal, les thermomètres ou plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent entraîner la production d'arcs électriques risquant d'endommager le four à micro-ondes. **DÉCORATION MÉTALLIQUE :** Cocottes, assiettes à dîner à bordure ou garniture métallique, etc. Le métal gêne la cuisson normale et peut endommager le four. **FEUILLES D'ALUMINIUM :** Éviter les grandes feuilles d'aluminium parce qu'elles gênent la cuisson et peuvent entraîner la formation dangereuse d'arcs. Utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les pattes de volaille. S'assurer que TOUT le papier aluminium se trouve à au moins 1 po (2,5 cm) des parois et de la porte du four. **BOIS :** Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes. Les paniers peuvent réagir de la même façon. **USTENSILES HERMÉTIQUEMENT COUVERTS :** S'assurer de laisser des ouvertures pour que la vapeur s'échappe des ustensiles qui sont couverts. Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson. Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser. **PAPIER GRIS D'EMBALLAGE :** Éviter d'utiliser des sacs d'emballage en papier gris. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler. **USTENSILES DÉFECTUEUX OU ÉCAILLÉS :** Tout ustensile qui est fissuré, écaillé ou défectueux risque de casser dans le four. **ATTACHES MÉTALLIQUES :** Retirer les attaches métalliques des sachets en papier ou plastique. Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.

Ne pas utiliser de produits en papier recyclé dans le four à micro-ondes.
Ils contiennent parfois des impuretés qui peuvent causer des étincelles.

GUIDE DE DÉPANNAGE

AVANT DE CONTACTER UN SERVICE DE DÉPANNAGE

Vérifier la liste suivante pour s'assurer qu'un service de dépannage est vraiment nécessaire. Revoir les informations supplémentaires sur les différents articles pour empêcher tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Si rien sur le four ne marche	• vérifier si un fusible n'est pas grillé ou si un disjoncteur est déclenché. • vérifier si le four est correctement raccordé au circuit électrique de la maison. • vérifier que les commandes sont correctement réglées.
Si la lampe intérieure du four ne fonctionne pas	• l'ampoule est peut-être dévissée ou défectueuse.
Si le four ne chauffe pas	• vérifier que le panneau de contrôle a été correctement programmé. • vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que l'on a bien appuyé sur la touche Start/Enter. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Si le four prend plus de temps que d'habitude à cuire ou cuit trop rapidement	• s'assurer que le niveau de puissance est correctement programmé.
Si l'horloge n'indique pas toujours l'heure exacte	• vérifier que le cordon est bien branché dans la prise. • s'assurer que le four est le seul appareil branché sur ce circuit.
Si la nourriture est cuite de façon inégale	• s'assurer que la nourriture est répartie de façon uniforme. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson. • s'assurer de la disposition des bandes en papier aluminium utilisées pour empêcher une cuisson excessive.
Si la nourriture n'est pas assez cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, durée et niveau de puissance) ont été correctement suivies. • s'assurer que le four à micro-ondes est branché sur un circuit indépendant. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson.
Si la nourriture est trop cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, niveau de puissance, durée, taille du plat) ont été suivies.
En cas d'arcs électriques (étincelles)	• s'assurer que les plats utilisés peuvent supporter les micro-ondes. • s'assurer qu'aucune attache métallique n'a été utilisée. • s'assurer que le four n'a pas été mis en marche alors qu'il était vide. • s'assurer que la grille en métal (le cas échéant) est correctement installée sur ses 4 supports.
Si l'afficheur indique un décompte mais que le four ne cuit pas	• vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Le ventilateur se met en marche automatiquement	• Si la température devient trop élevée autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte se met automatiquement en marche au réglage de NIVEAU 4 pour refroidir le four. Il peut rester en marche pendant une heure au maximum pour refroidir le four.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique qui pourrait entraîner de graves blessures ou même la mort, ne pas retirer le boîtier extérieur. Seul un réparateur autorisé doit retirer ce boîtier.

QUESTIONS ET RÉPONSES

QUESTION	RÉPONSE
Puis-je utiliser une autre grille dans mon four à micro-ondes pour que je puisse réchauffer ou cuire sur deux niveaux en même temps?	N'utiliser que la grille qui est fournie avec le four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille pourrait entraîner de médiocres performances de cuisson et/ou la production d'arcs et endommager le four.
Puis-je utiliser des ustensiles en métal ou en aluminium dans le four à micro-ondes?	Le métal utilisable comprend le papier aluminium pour protéger certaines parties (utiliser de petits morceaux plats). Ne jamais laisser le métal entrer en contact avec les parois ou la porte.
Parfois, la porte du four à micro-ondes semble onduler. Est-ce normal?	Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four à micro-ondes.
Quels sont les bourdonnements que j'entends lorsque le four à micro-ondes fonctionne?	C'est le bruit du transformateur lorsque le magnétron se met en marche par intermittence.
Pourquoi le plat devient-il très chaud lorsque je fais cuire de la nourriture dans le four à micro-ondes?	Lorsque la nourriture devient très chaude, elle conduit la chaleur jusqu'au plat. Utiliser des maniques pour retirer la nourriture après la cuisson. Le plat n'est peut-être pas utilisable dans un four à micro-ondes.
Qu'est-ce que le temps de repos?	Le temps de repos est la période après la sortie du four de l'aliment, couvert, pour continuer la cuisson. Ce processus permet à la cuisson de se terminer, économise de l'énergie et libère le four pour d'autres utilisations.
Puis-je faire éclater du maïs dans le four? Comment obtenir les meilleurs résultats?	Oui. Il est possible de faire éclater du maïs pour four à micro-ondes en suivant les instructions du fabricant ou en utilisant la touche Popcorn préprogrammée. Ne pas utiliser de sachets en papier ordinaire. Utiliser le test d'écoute en arrêtant le four dès que l'on n'entend plus qu'un éclatement toutes les secondes ou toutes les deux secondes. Ne pas essayer de faire éclater des grains qui n'ont pas éclaté. Il est possible d'utiliser des éclateurs de maïs pour four à micro-ondes. Avec ceux-ci, s'assurer de suivre les instructions du fabricant. Ne pas faire éclater de maïs dans des ustensiles en verre.
Pourquoi de la vapeur sort-elle de grille d'aération?	De la vapeur est normalement produite lors de la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour laisser échapper cette vapeur par l'évent.

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
GARANTIE LIMITÉE - Canada

GARANTIE : Si votre produit LG (le « **produit** ») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Four-hotte / micro-ondes à convection / micro-ondes encastré / tout four à micro-ondes	**Garantie prolongée sur les pièces seulement**
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	**Cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale**
Pièces et main-d'œuvre (service à domicile; four-hotte et micro-ondes à convection) (pièces internes fonctionnelles seulement)	Magnétron seulement

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE.
LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.
La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au http://www.lg.com

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

NOTE

NOTE